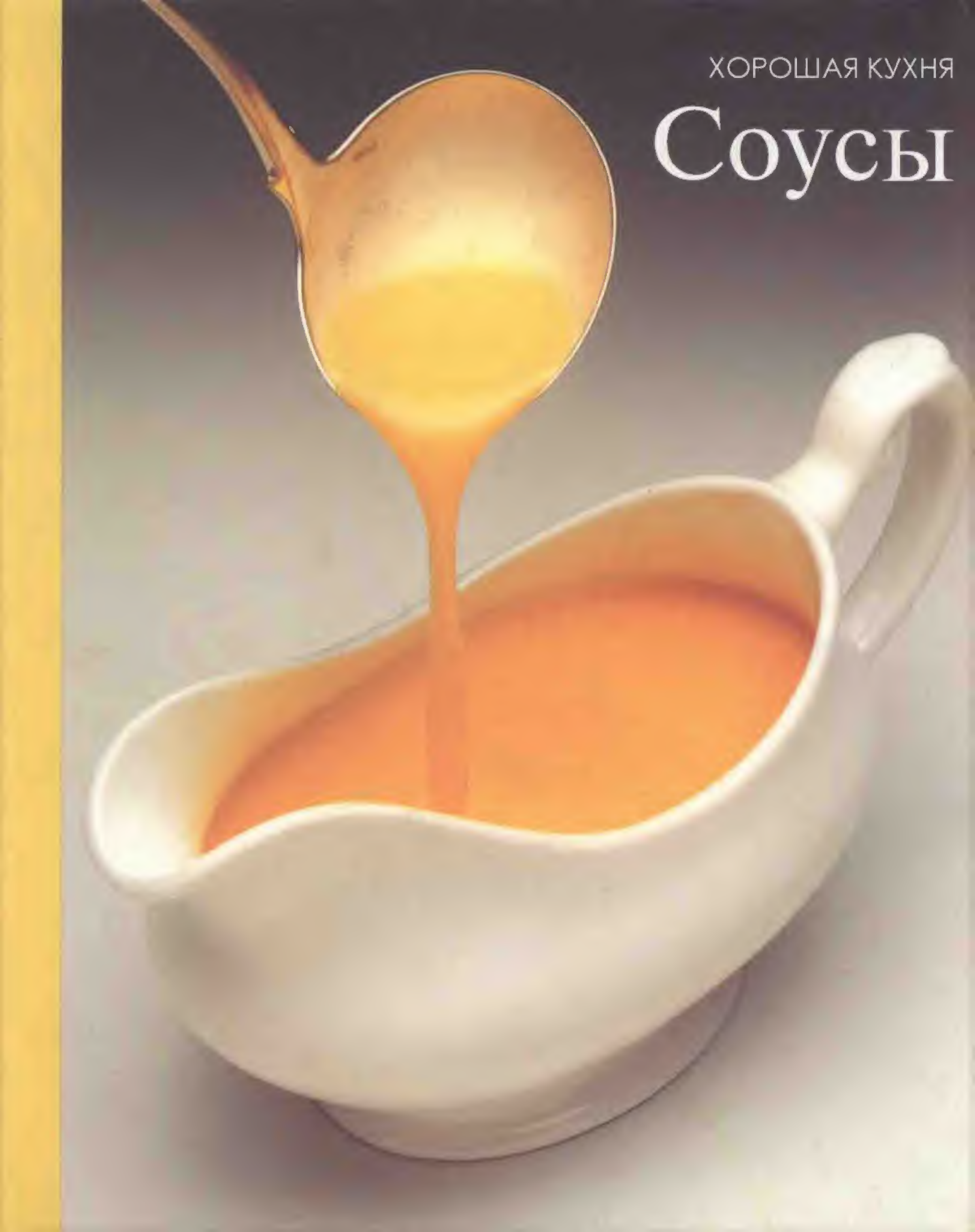

ХОРОШАЯ КУХНЯ
Соусы

УДК 64
ББК 36.991
С67

# Sauces

BY THE EDITORS OF TIME-LIFE BOOKS
/ THE GOOD COOK / THE TIME-LIFE
BOOKS-AMSTERDAM, 1982

Перевод с английского
Н. КИЯЧЕНКО

**Соусы** / Пер. с англ. Н. Кияченко. — М.: ТЕР-
С67 РА, 1997. — 168 с.: ил. — (Хорошая кухня).

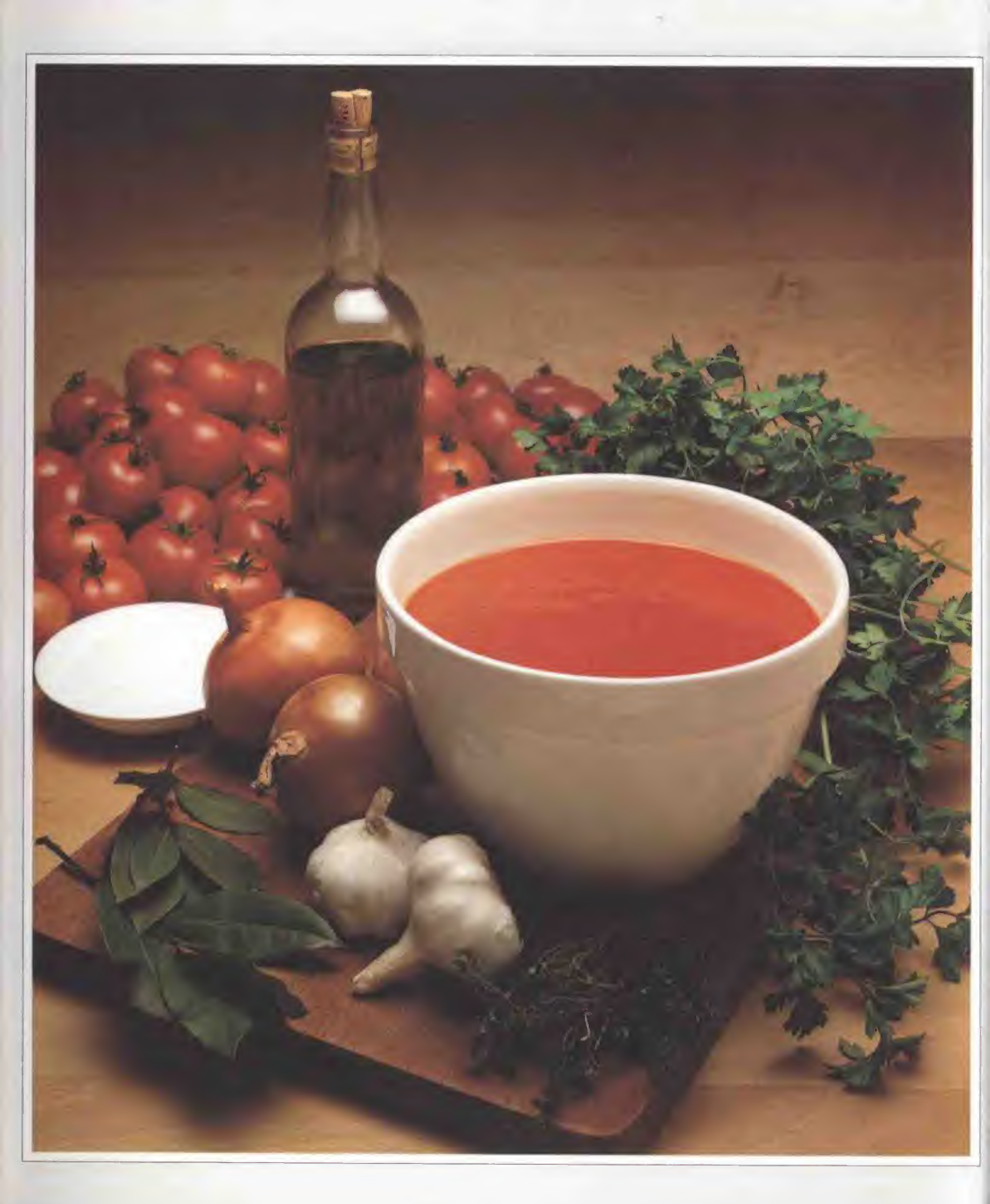
ISBN 5-300-01527-X

В книге рассказывается о приготовлении различных соусов — простых, на основе крепких бульонов, яичных, сборных. Около 200 рецептов, помещенных во втором разделе, и красочные иллюстрации позволят вам воплотить в жизнь все ваши кулинарные фантазии.

**УДК 64**
**ББК 36.991**

**ISBN 5-300-01527-X**

## СОДЕРЖАНИЕ



# Завершающий штрих

Приготовление соусов, особенно сложных и многокомпонентных, часто называют магией кухни. Действительно, это тонкое искусство позволяет творить чудеса, но, как и мастерство фокусника, оно основывается на знании и навыках в его применении и не имеет ничего общего с мистикой и колдовством. Хотя плоды этого умения представляются нам чудом, в нем самом нет тайны. Некоторые соусы настолько просты, что их можно приготовить почти мгновенно — достаточно лишь смешать несколько ложек растопленного масла с парой-тройкой приправ. Другие состоят из множества ингредиентов и требуют долгих часов варки и прочих кулинарных ухищрений, однако вознаграждают за все затраченные усилия восхитительным букетом вкусов и ароматов. Но каким бы ни был соус, сколько бы компонентов ни включал, его главное назначение всегда одно: оттенить основное блюдо, обогатив общее впечатление собственным вкусом, цветом и другими особенностями.

Слово "соус" происходит от латинского *salsus*, что означает "приправленный солью". Римские соусы действительно были солеными на вкус, поскольку в их состав неизменно входила особая приправа, приготовляемая из сильно просоленной и подвергнутой ферментации рыбы. Эта универсальная для той давней эпохи приправа и по сей день широко применяется в средиземноморской кухне, придавая остроту практически любому блюду.

Как и все прочие области кулинарии, тонкая наука приготовления соусов шла в своем развитии рука об руку с эстетикой и все более тонким вкусом, отталкиваясь от практических нужд и стремясь к чистому искусству. Например, маринад вошел в обиход сначала как средство длительного хранения продуктов, но затем обнаружилось, что вымачивание в вине, уксусе, соке неспелого винограда либо других кислых фруктов придает мясу мягкость, нежность и совершенно особый вкус. Вот почему и по сей день, когда открыто столько способов консервирования и сохранения пищи, все эти жидкости повсеместно применяются в качестве основы для соусов, с которыми готовят тушеное или подают к столу жареное мясо. Другие соусы появились в ответ на потребность обогатить и разнообразить ярко выраженный вкус основного блюда или смягчить соленость мяса, заготовленного впрок, — сливочные пюре на основе бобов или груш продолжают служить этим целям до сих пор.

Свой пышный расцвет мастерство приготовления соусов получило во Франции XVII—XVIII веков, когда знать наперебой обхаживала знаменитых поваров и старалась переманить их друг у друга, когда придворные и даже сам король не брезговали самолично поколдовать на кухне, а философы расценивали кулинарию как науку и искусство одновременно. Франсуа Пьер ла Варенн, почитаемый отцом классической французской кухни, издал в 1651 году свой великолепный труд *Le Cuisinier francois*, завладевший умами европейских кулинаров. Среди прочего он представил там свое изобретение — замечательный загуститель для соусов, состоящий из поджаренной муки и масла. Прославленные кулинары создавали все новые рецепты соусов для королевских приемов и прочих торжественных случаев, называя свои шедевры в честь знатных покровителей. Так, маркиз де Бешамель обрел бессмертие благодаря белому соусу *(с. 28)*, а имя герцога де Субиса осталось жить в веках в названии лукового пюре *(с. 34)*.

Видимо, самым важным наследием этого золотого века гастрономии явилась небольшая группа соусов, служащих основой для бесчисленных вариаций. В эту группу входят: темный соус на крепком мясном или рыбном бульоне, молочный или сливочный бешамель, а также голландский соус и другие, включающие в состав яичный желток. Еще один основной соус возник позднее: с тех пор как помидоры были завезены в Европу из Нового Света, должно было пройти около двух веков, чтобы повара преодолели наконец суеверие, будто их красная мякоть смертельно ядовита, и оценили легкость, с которой эти сочные овощи превращаются в пикантное на вкус пюре.

Историю соусов можно сравнить с историей моды, поскольку те или иные ингредиенты и рецепты то завоевывали всеобщее признание, то утрачивали популярность, провозглашались вершиной кулинарного искусства и вновь отбрасывались, уступая дорогу новой сенсации. Порой этот процесс принимал эксцентричный характер: например, итальянский писатель-футурист Маринетти предложил в 1920 году приправлять мясо одеколоном. Но основные приемы приготовления по-настоящему хорошего соуса изменились в действительности очень незначительно, несмотря даже на то, что современное кухонное оборудование и продукты далеко превосходят самую смелую мечту ла Варенна.

Хотя каждая национальная кухня славится своим набором соусов, в европейской кулинарии господствует французское влияние. В этом нетрудно убедиться, ознакомившись с нашей книгой. Ее содержание вкратце таково: вводная часть рассказывает о наиболее употребительных травах и специях, а также приправах и вкусовых добавках, включая смесь на основе измельченных шампиньонов, которую создал сам ла Варенн для маркиза Дюкселя. В первой главе приводятся простые соусы, состоящие из совместимых ингредиентов: соус-винегрет из оливкового масла и винного уксуса; зелень, чеснок и кедровые орешки, превращенные в ступке в ароматную пасту; растопленное масло, взбитое в сливочный *бьор-бланк* с добавлением выпаренного вина и уксуса; разноцветные фруктовые и овощные пюре. Вторая глава посвящена искусству приготовления крепких костных бульонов и бульонных соусов с бесподобным запахом и полным отсутствием вредного жира, а третья содержит приготовление классических соусов на основе яичного желтка: нежнейший майонез, чудесным образом приготовляемый за считанные минуты; тонкий по вкусу голландский соус и его цветные разновидности (соусы мальтийский, беарнский и хорон); острый и сладкий варианты савойского соуса и остроумный рецепт соуса-бастарда, состоящего из яичных желтков и горячей воды, загущенной добавлением поджаренной муки.

В последней главе описываются мясные, рыбные и овощные блюда, в процессе приготовления которых возникают и участвуют особого рода соусы (в их состав входят ингредиенты, которые вы привыкли считать отходами готовки). В ней также рассказывается, как сохранить все естественные оттенки вкуса и аромата при тушении, варке, жарке и запекании тех или иных блюд, в том числе замечательно вкусного тушеного мяса с гарниром *(с. 82)*. Во всех главах есть пояснительные фотографии. Далее, во втором разделе книги, вы найдете около 200 рецептов, старинных и современных, которые позволят вам воплотить в жизнь все ваши кулинарные фантазии и теоретические знания об утонченном искусстве приготовления соусов.

## Ароматные травы

Травы вносят неоценимый вклад в кулинарное искусство. Иллюстрация на этой странице представляет 12 растений, играющих особенно важную роль в приготовлении соусов. Каждое обладает выраженным индивидуальным запахом и вкусом, так что может служить своего рода визитной карточкой определенного соуса: к примеру, аромат базилика характерен для *песто (с.22)*, эстрагона — для беарнского соуса *(с.62)*, тогда как мята оказывается прекрасной заправкой к салату. Розмарин очень хорош к жареному мясу, поданному с простым соусом.

Обычное назначение трав — ненавязчиво оттенять собственный вкус и аромат соуса. Те соусы, на приготовление которых уходит много времени, лучше всего приправлять особым набором пахучих трав, который называется ароматическим букетом *(с. 7, внизу)*. В отличие от букета, свежие травы особенно хороши в быстрых соусах, не требующих термической обработки. Некоторыми травами, мелко их порубив, заправляют сложные пикантные соусы, а таким простым и нейтральным соусам, как белый или батард, подобная добавка придает необходимую остроту запаху и вкусу.

Такие нежные, мягкие травы, как зеленый лук, кервель, петрушка и эстрагон, следует добавлять в уже готовый соус буквально в последнюю минуту, поскольку их нестойкий аромат разрушается под воздействием высокой температуры.

Добавление пахучих растений и ароматического букета — не единственный способ ввести травы в состав соуса. Так, смешанное с зеленью сливочное масло *(с.12)* придаст соусу не только плотную консистенцию, но и богатство вкуса и аромата.

Орегано, чабрец и зимний чабер очень хороши в сухом виде. Смесь этих трав, с добавлением небольшого количества майорана, дает тонкий аромат и может быть использована в любом случае, когда необходима добавка сухих трав.

## Основные специи

Для большей части соусов специи являются столь же необходимым компонентом, что и соль. Широко известны "горошины" перца — в действительности, высушенные ягоды черного перца. Из-за черной кожицы он более острый, чем белый перец. Смесь из 10 частей горошин черного перца и 1 части плодов ямайского перца, размолотая в порошок, представляет собой просто великолепную приправу.

В среднем горизонтальном ряду представлены специи, употребляемые реже. Шафран придает соусам солнечный цвет и тонкий горьковатый аромат — такие соусы прекрасно идут к рыбе или домашней птице. Аромат можжевеловых ягод, напоминающий запах соснового леса, традиционно используется в соусах для дичи. Жгучий кайенский перец — почти непременная составляющая острых, пикантных соусов, подаваемых к рыбе.

Сладкий пахучий мускатный орех и более мягкий мускатный цвет (так называются наружные покровы мускатного ореха) вкупе с пряными бутонами гвоздичного дерева находят широкое применение в самых разных соусах — как в овощных, так и бульонных. Все эти специи могут использоваться и по отдельности, и в комбинациях.

Черный перец горошком

Белый перец горошком

Ямайский (или душистый) перец

Молотый шафран

Ягоды можжевельника

Кайенский перец

Мускатный цвет

Мускатный орех

Гвоздика

## Составление ароматического букета

Букет является приправой для ароматизации бульонов и соусов, участвующих в процессе приготовления какого-либо кушанья. Изготовить такой букет совсем нетрудно: надо просто собрать травы в плотный аккуратный пучок и связать ниткой. Теперь букет можно легко добавить в приготовляемое блюдо, а затем целиком удалить. Зелень сельдерея и лука-порея образует своего рода обертку для трав, не позволяющую им рассыпаться и распространиться по всей кастрюле.

На фотографиях справа представлены этапы изготовления ароматического букета, составленного из петрушки, лаврового листа, чабреца, а также сельдерея и лука-порея. Лавровый лист и чабрец могут быть как сухими, так и свежими, а петрушка — обязательно свежей, причем желательно использовать не только ее зеленую часть, но и тщательно вымытый корень. Полезно знать, что обычно листовая петрушка обладает более выраженным запахом, чем ее кудрявая разновидность.

Этот классический рецепт ароматического букета вы можете при желании разнообразить, добавляя к нему другие травы — такие, как розмарин, эстрагон или чабер — и даже маленькие кусочки апельсиновой или лимонной корки.

1 **Компоновка составляющих**. Отрежьте зеленые листья вымытого лука-порея *(фото вверху)*. Подготовьте пучок петрушки, один лавровый лист, чабрец, стебель сельдерея, а также нитку либо тонкую бечевку.

2 **Перевязывание пучка**. Заверните травы вместе с сельдереем в листья порея; туго обмотайте ниткой получившийся пучок по всей длине и завяжите концы нити надежным узлом. Свободные концы свяжите так, чтобы получилась петля, за которую букет будет удобно держать.

# Разнообразные добавки и тонкие оттенки вкуса и аромата

Здесь и далее представлен широкий выбор приправ для улучшения вкуса соусов. В этом качестве может выступать даже образующийся при жарке мяса сок. Очищенный от жира, он обогатит простые соусы, подобные валентиновскому *(с. 20)*, и укрепит вкус тех, что приготовлены на основе бульонов.

Очень часто добавками к соусам служат особым образом обработанные овощи. Если слегка обжарить очищенные от кожуры и семечек крупные дольки помидоров *(фото на с. 9, слева)*, получится свежее и легкое пюре. При более продолжительном нагревании оно станет густым и концентрированным *(с. 30)*. Пюре из помидоров или сладкого перца *(фото на с. 9, справа)*, смешанное с соусом-винегретом, придаст белому или бархатному соусам яркий цвет и новый оттенок вкуса. Хороших результатов можно также достичь, если комбинировать эту смесь с каким-либо другим овощным пюре *(с.34)*.

Овощи могут также использоваться для ароматизации соуса, в состав которого они как таковые не входят. Мирпуа *(внизу)*, приготовленный из мелко порубленных лука, сельдерея и моркови, используется для тушения мяса; когда все готово, гуща удаляется, а жидкость, насыщенная вкусом овощей, становится основой для соуса. Красное вино, прокипяченное вместе с мирпуа на медленном огне, чтобы выпарился алкоголь, превращается после процеживания *(с. 10, внизу)* в важный компонент многих соусов для рыбы, мяса и дичи.

Смесь из порубленных шампиньонов, лука, петрушки и лимонного сока называется дюксельской *(фото на с.11, внизу)* и используется как приправа и гарнир. Поджаренная на масле, она служит идеальным дополнением к любому соусу с мягким вкусом — таким, как белый соус или бархатный соус на основе рыбного бульона.

Другой способ применения шампиньонов показан на странице 11. Тушенные в масле, воде и лимонном соке целые грибы становятся белого цвета. В результате получается не только аппетитный гарнир, но и ароматная жидкость. Подобным же образом можно использовать креветки и мидии *(фото с. 10, вверху и в центре)*, приготовив их в вине или рыбном бульоне.

Трюфели, подогретые с маслом и политые бренди, превращаются в изысканный гарнир. Пригодится и срезанная с трюфелей кожура, растертая в пасту; она служит сильной приправой.

Костный мозг *(фото на с.11, внизу)* с его нежным вкусом является замечательным дополнением ко многим мясным соусам. Проварите говяжьи мозговые кости в соленой воде, пока мозг не начнет легко отделяться. Остудите мозг и нарежьте кубиками. Перед тем, как подать к столу, слегка обжарьте.

## Приготовление мясного сока

1 **Отделение сока от мяса.** Выньте из сковороды жареное мясо. Осторожно слейте оставшийся на дне сковороды сок в небольшую емкость *(фото вверху)*. Чтобы не обжечься, пользуйтесь кухонным полотенцем.

2 **Удаление излишков жира.** Остудите сок, затем поставьте в холодильник. Когда на поверхности образуется корка затвердевшего жира, соберите его металлической ложкой *(фото вверху)* и выбросьте.

## Приготовление мирпуа

1 **Резка овощей**. Нарежьте лук мелкими кубиками. Морковь нарежьте вдоль тонкой соломкой, затем порубите поперек, чтобы получились мелкие кубики *(фото вверху)*. Аналогично нарежьте стебель сельдерея.

2 **Жарка смеси**. Растопите в сковороде сливочное масло, добавьте нарезанные овощи, сушеные травы (с. 6) и соль. Жарьте смесь на слабом огне около 30 минут, все время помешивая.

3 **Хранение**. Переложите готовую смесь в миску, плотно утрамбовывая. Дайте ей остыть, затем накройте миску полиэтиленовой пленкой, тщательно прижав ее к краям посуды, и сохраняйте смесь в холодильнике, пока она вам не понадобится.

## Предварительная обработка помидоров

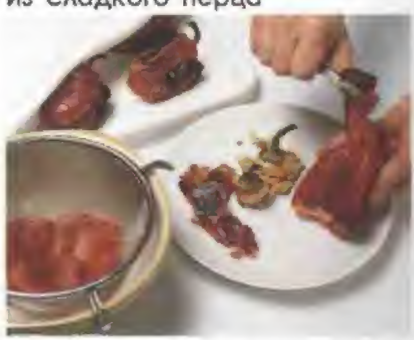
1 **Подготовка помидоров.** Удалите сердцевину у крупных помидоров, маленькие оставьте целыми. В основании каждого помидора сделайте надрез и опустите их в кипящую воду на 10 секунд, а затем погрузите в холодную воду.

2 **Удаление кожуры.** Начиная от крестообразного надреза, отделите кожуру от мякоти, зажав уголок между большим пальцем и лезвием ножа *(фото вверху)*. Подобным же образом снимите оставшуюся кожуру.

3 **Удаление семечек.** Разрежьте помидоры поперек. Концом указательного пальца вычистите семена *(фото вверху)*, а все оставшиеся — вытряхните.

4 **Измельчение.** Сложите подготовленные помидоры на кухонную доску, измельчите массу с помощью большого кухонного ножа *(фото вверху)*.

## Приготовление пюре из сладкого перца



1 **Удаление кожуры.** Испеките перец в горячей духовке. Накройте его влажным полотенцем, чтобы ослабить сцепление мякоти с кожурой. Вытащите плодоножки и семена, затем удалите кожуру *(фото вверху)*.

2 **Приготовление пюре.** Положите мякоть в сито, расположенное над миской, и протрите ее с помощью пестика *(фото вверху)*.

## Приготовление дюксельской смеси

1 **Обработка шампиньонов.** Нарежьте шампиньоны тонкими ломтиками *(фото вверху)*. Затем мелко их порубите.

2 **Обжаривание шампиньонов.** Мелко нарезанный лук слегка *(до размягчения)* обжарьте в сливочном масле. Добавьте шампиньоны *(фото вверху)* и соль. Прибавьте огонь и обжаривайте, помешивая, пока из грибов не выпарится влага.

3 **Добавление трав.** Мелко порежьте петрушку и посыпьте ею смесь *(фото вверху)*. Добавьте перец, лимонный сок и готовьте еще несколько секунд.

## Приготовление креветок

1 **Варка креветок**. Приготовьте бульон на основе белого вина *(рецепт на с. 159)*. Залейте им сырые креветки *(фото вверху)*. Доведите до кипения, затем убавьте огонь и кипятите 7—8 минут.

2 **Чистка креветок**. Откиньте креветки на дуршлаг, процеженную жидкость сохраните как основу для соусов. Удалите у креветок головы, разрежьте панцири ножницами вдоль со стороны брюшка до хвоста *(фото вверху слева)*. Раскройте панцири и выньте мясо *(фото вверху, справа)*. Измельчите панцири в ступе, просейте через сито и используйте для приправ.

## Приготовление мидий в белом вине

1 **Подготовка мидий**. Замочите мидии, затем вымойте, удалив волокнистые "корни". Поместите раковины в кастрюлю вместе с луком, чесноком, чабрецом, петрушкой, лавровым листом и небольшим количеством белого вина.

2 **Извлечение мякоти**. Варите мидии в закрытой кастрюле на сильном огне 3—5 минут, пока раковины не раскроются, затем переложите их в другую посуду и выньте мякоть моллюсков *(фото вверху)*.

3 **Процеживание жидкости**. Процедите жидкость, в которой варились мидии, через сито, покрытое сложенной в несколько слоев марлей. Частью жидкости полейте мякоть моллюсков, а остальную сохраните для приправы.

## Выпаривание красного вина

1 **Ароматизация красного вина**. Налейте вино в кастрюлю из инертного материала. Добавьте приготовленный заранее мирпуа для аромата *(с.8)* — 2 столовые ложки с горкой на бутылку вина.

2 **Выпаривание**. Доведите смесь до кипения, убавьте огонь и сдвиньте кастрюлю на край конфорки. Выпаривайте, удаляя накипь по мере ее образования, *(фото вверху)*, пока количество жидкости не уменьшится на две трети.

3 **Процеживание**. Остаток смеси процедите через пластмассовое сито, проложенное несколькими слоями марли. Тщательно отожмите массу, все, оставшееся на марле, выбросьте. Охладите жидкость и накройте крышкой.

## Приготовление кожуры и сердцевины трюфелей

1 **Подготовка трюфелей.** Маленькой щеткой тщательно вымойте трюфели в холодной воде. Держа трюфели над ступкой, срежьте с них кожицу ножом для чистки овощей *(фото вверху)*.

2 **Измельчение кожицы.** Разотрите кожицу пестиком до консистенции пасты *(фото вверху)*. Впоследствии используйте полученную массу в качестве вкусовой добавки для блюд, гарниром к которым являются трюфели.

3 **Резка сердцевины.** Острым ножом нарежьте трюфели тонкими ломтиками. Можете оставить ломтики целыми или нарезать их дополнительно каким угодно образом. На фото они нарезаны кубиками.

4 **Приготовление сердцевины.** Сковороду с толстым дном натрите чесноком. Налейте много масла. Высыпьте нарезанные трюфели и сбрызните их бренди *(фото вверху)*. Тушите, накрыв крышкой, от 10 до 15 минут на очень слабом огне.

## Сохранение белого цвета шампиньонов

1 **Добавление лимонного сока.** Срежьте шляпки белых молодых шампиньонов, положите их в сковороду, посолите, поперчите, добавьте кусочек сливочного масла, немного воды и лимонного сока *(фото вверху)*.

2 **Тушение.** Готовьте шампиньоны под крышкой, пока жидкость не начнет пениться и кипеть *(фото вверху)*. Остудите. Прежде чем подать на стол, откиньте грибы в дуршлаг, а оставшуюся жидкость сохраните для приправ.

## Использование мозговых костей

1 **Варка костей.** Нарубите говяжьи мозговые кости на куски и положите в кастрюлю с кипящей подсоленной водой. Когда вода вновь закипит, убавьте огонь и варите без крышки 10 минут.

2 **Отделение мозга.** Выньте кости из кастрюли и дайте им остыть. Держите кость широким концом вниз и резко встряхните — весь мозг легко выскользнет наружу.

3 **Последняя операция.** Остудите мозг, нарежьте маленькими кубиками. Перед тем как подать на стол, всыпьте кусочки в соленую воду *(фото вверху)* на 1—2 минуты, чтобы они набухли, затем обсушите.

# Приправленное масло для завершения соусов

Многие горячие соусы на последнем этапе приготовления требуют заправки сливочным маслом. Наилучших результатов можно достичь, если использовать для этого особым образом приправленное масло, обладающее собственным вкусом и цветом, которое следует готовить заранее *(рецепты на с. 163)*.

Большинство приправ для такого масла необходимо подвергнуть предварительной обработке и превратить в пюре, чтобы оно легко смешалось со сливочным маслом. Так, для зеленого масла следует нарезать травы, обварить их кипятком и растереть в пасту вместе с луком-шалотом *(фото на с.12, справа)*. Соленые анчоусы вымачивают, очищают от костей, а затем без особых трудностей растирают в пюре *(фото на с.12, внизу)*. Приготовление пюре из панцирей раков доставит больше хлопот *(фото на с.13, вверху)*, зато результат вознаградит за все усилия и затраченное время.

Сливочное масло должно быть свежим, мягким, несоленым. Чтобы оно стало мягким, подержите его около 1 часа при комнатной температуре или отбейте скалкой. Не следует растапливать масло на плите, поскольку в этом случае оно переходит в жидкое состояние и его вкусовые качества изменяются.

Чем быстрее вы используете готовое масло для соуса, тем лучше, но при необходимо-сти его можно хранить в холодильнике под плотно закрытой крышкой в течение 2—3 дней.

Приправленное масло особенно часто добавляется к нежным соусам, в состав которых и так уже входит масло. Примером является белый *(с.28)* и бархатный соусы *(с.49—51)*. Не будет оно лишним и в горячих овощных соусах *(с. 32)*. С ними особенно хорошо сочетается зеленое травяное масло, которое придает соусам изысканный вкус.

## Зеленое травяное масло

1 **Обваривание трав**. Нарежьте нежные травы (зеленый лук, кервель, эстрагон, петрушку) и всыпьте их в кастрюлю с кипящей подсоленной водой *(фото вверху)* на 2 минуты. Затем откиньте на дуршлаг, обдайте холодной водой и отожмите.

2 **Добавление шалота**. Переложите подготовленную зелень в ступку. Шалот мелко порежьте, на 2 минуты опустите в кипящую воду, затем обсушите. Добавьте к травам *(фото вверху)*.

3 **Смешивание ингредиентов**. Всыпьте в ступку щепотку соли. Пестиком разотрите травы и лук в пасту. Добавьте размягченное масло и снова разотрите *(фото вверху)*, чтобы получилась однородная масса.

4 **Перетирание масла**. Выкладывая по 1 столовой ложке смеси, протирайте ее через сито с помощью пластмассового скребка *(фото вверху)*. Затем снимайте массу с обратной стороны сита и перекладывайте в миску. Все волокна удаляйте.

## Пикантное масло с анчоусами

1 **Подготовка анчоусов**. Замочите соленые анчоусы в холодной воде на 5 минут, удалите с них излишек соли. Разделяя каждую рыбку вдоль на 2 половинки, удалите хребет. Обсушите почищенные анчоусы на салфетке.

2 **Смешивание ингредиентов**. Положите анчоусы в ступку и разотрите в пасту. Добавьте размягченное масло и тщательно разотрите до однородной массы *(фото вверху)*.

3 **Перетирание масла**. Вышеописанным способом (см. "Зеленое травяное масло" — пункт 4) пропустите смесь через сито *(фото вверху)*. Когда все масло окажется в миске, накройте ее и охладите.

## Деликатесное масло с пресноводными раками

1 **Подготовка раков.** Поместите живых раков в бульон из белого вина *(рецепт на. с. 159)* на 5—10 минут. Дайте им остыть. Отделите раковые шейки, очистите их и удалите мясо *(фото вверху)*. Панцирь вместе с головами и клешнями положите в ступку.

2 **Измельчение.** Раздробите панцири в ступке широким пестом. Когда они размельчатся, продолжайте толочь уже более узким пестиком *(фото вверху)*. Приблизительно через 30 минут вы получите мягкую пасту с частицами панцирей.

3 **Перемалывание.** Поместите в ручную мельницу диск с грубой поверхностью и подставьте под мельницу большую миску. Пропустите пасту через мельницу *(фото вверху)*, чтобы удалить остатки панцирей.

4 **Перетирание пасты.** Вышеописанным способом (см. "Зеленое масло с травами" — пункт 4) протрите полученную пасту через сито *(фото вверху)*.

5 **Смешивание пасты с маслом.** Поместите размягченное масло в большую миску и дополнительно разомните его деревянной ложкой. Добавьте слегка увлажненную пасту, перемешайте с маслом *(фото вверху слева)*, взбейте до однородной массы *(фото вверху справа)*. Накройте посуду крышкой и охладите.

# 1

# Простые соусы

## Легкодоступное разнообразие

**Простейшие холодные и горячие смеси**

**Загущение соусов различными способами**

**Использование размягченного сливочного масла**

**Основные соусы, заправленные поджаренной мукой**

**Фруктовые и овощные пюре**

**Растопленный шоколад**

**Превращение сахара в карамель**

Соусы призваны служить своего рода фоном, оттеняющим прелесть основного блюда. Простейшие соусы представляют собой смеси нескольких сырых или термически обработанных ингредиентов и делятся на следующие группы: соусы на основе масла, хлеба или обжаренной муки; овощные и фруктовые соусы; сладкие смеси, предназначенные для десертов.

Некоторые из них, в частности, соус-винегрет *(с. 16, вверху),* вообще не требуют готовки. Неповторимый характер соуса-винегрета и нескольких его разновидностей рождается из слияния противоположностей — масла и уксуса. Аналогичный принцип положен и в основу сливочно-лимонного соуса *(с.16, внизу),* демонстрирующего сбалансированное сочетание маслосодержащих составляющих с лимонной кислотой.

Другие ароматические соусы готовятся из твердых продуктов при последующем смешивании их с маслом. Самый знаменитый из этих соусов — песто *(с. 22),* представляющий собой острую смесь чеснока, кедровых орехов, базилика и сыра и придающий самым обычным макаронам богатый, яркий вкус. Чеснок является важным компонентом французского соуса под названием айоли *(с. 24),* традиционно подаваемого к соленой треске. Входящий в его состав картофель — продукт, богатый крахмалом, — своим мягким вкусом оттеняет пикантность рыбы. Крахмал содержится и в хлебе, составляющем основу очень приятного нежного соуса с удивительно легкой однородной консистенцией *(с. 19).*

Сливочное масло само по себе является приправой для пищи; если же растопить его на очень слабом огне, а затем взбить вместе с вином, уксусом и шалотом, получится бьор-бланк *(с. 26).* Сливочный и в то же время пикантный вкус этого соуса делает его незаменимым дополнением к таким блюдам, как, например, отварная мелкая треска. Напротив, белый соус из молока, загущенного обжаренной в масле мукой *(с. 29),* сам по себе нейтрален на вкус и потому является идеальной основой для разнообразных гарниров и приправ. Томатный соус — другая стандартная заготовка, имеющая массу вариаций. Кроме помидоров, многие другие овощи могут быть превращены в соусы *(с. 30—35).*

Сочетающие в себе сладкий и кислый привкусы фруктовые пюре *(с. 36)* входят в состав соусов как для острых закусок, так и для десертов. Соусы, приготовляемые специально для десертов, включают в состав сахар и шоколад *(с. 38).*

На фото запечатлен момент переливания в подогретый соусник овощного соуса на основе морковного пюре. Проваренная с маслом, сахаром и небольшим количеством воды морковь глазируется при сильном нагревании, затем превращается в пюре при помощи миксера. Готовое пюре в разогретом виде смешивается со сливками; в последний момент добавляется масло (с.32).

# Соус-винегрет и его разновидности

Винегрет — простая смесь пищевого уксуса и оливкового масла *(фото справа, рецепт на с. 157)* — является классической заправкой для зеленых салатов и овощей, таких, как спаржа и фасоль. Добавляя те или иные специи или заменяя основные ингредиенты другими, сходными по свойствам, продуктами *(фото справа внизу, на с.18)*, можно получить несколько вариантов этого соуса, предназначенного для фруктовых блюд, мяса, рыбы и головоногих.

Для того чтобы приготовить хороший соус-винегрет, достаточно выбрать высококачественные составляющие: отменный винный уксус (красный имеет более выраженный вкус, чем белый) и самое лучшее оливковое масло, какое только есть в продаже. Тщательно перемешайте соус непосредственно перед тем, как подать его к столу, поскольку, постояв, уксус и масло разделяются. Обычно берут 1 часть уксуса на 4 части масла, но пропорции могут изменяться в зависимости от особенностей сервируемого блюда и того или иного оттенка вкуса, который ваш соус должен подчеркнуть. Горьковатая зелень — цикорий, эндивий, вечерница — требует большего количества уксуса, чем сладковатый салат-латук. Для пикантных приправ — например, свежего томатного пюре — уксуса следует брать несколько меньше нормы *(с.18, вверху)*.

Заправкой для соуса-винегрета может служить просто щепотка горчицы, несколько ложек мелко нарезанной свежей зелени, растертый чеснок или же набор из 5 ингредиентов, которые в соединении с винегретом составляют итальянский зеленый соус — салса верде *(с.18, в центре)*. Если вы используете горчицу или другие сильные специи (паприку и т.п.), нейтрализующие нежный аромат оливкового масла, то лучше выбрать вместо него арахисовое или подсолнечное.

Помимо добавления приправ, вы можете создавать все новые и новые комбинации, заменяя масло или уксус другими ингредиентами. Так, вместо уксуса стоит попробовать лимонный сок, а наилучшую заправку для салата из одних листьев одуванчика вы получите, если вместо растительного масла возьмете горячий свиной жир. Еще один вариант салатной заправки *(фото справа)* — это сливки и лимонный сок, заменяющие масло и кислоту. В этом случае лимонный сок смешивается с мятой, затем в него вливают сливки двойной жирности; под воздействием лимонной кислоты сливки густеют на глазах. На с. 18 приводится способ приготовления более легкой разновидности этого соуса, состоящей из сливок обычной жирности, смешанных с пюре из сладкого красного перца.

## Классический союз масла и уксуса

1 **Смешивание ингредиентов**. Положите в миску соль и свежемолотый черный перец. Добавив красный винный уксус, помешивайте до тех пор, пока соль полностью не растворится *(фото вверху, слева)*. Влейте оливковое масло, интенсивно размешивая *(фото вверху, справа)*: приблизительно 4 части масла на 1 часть уксуса. Если вы не используете соус сразу после приготовления, не забудьте еще раз тщательно перемешать его непосредственно перед подачей к столу.

## Изысканное сочетание сливок и лимона

1 **Ароматизация масла**. Выдавите в миску сок 1 лимона, добавьте свежие листья мяты и разомните их пестом *(фото вверху)*. Оставьте мяту в миске минимум на 15 минут; когда листья отдадут маслу свой аромат, удалите их.

2 **Вливание сливок**. Отмерьте 0,3 литра сливок двойной жирности на каждый лимон. Тонкой струйкой влейте сливки в сок при непрерывном помешивании *(фото вверху)*. По окончании процесса смесь загустеет.

2 **Заправка для салата** Залейте салат винегретом. На фото представлен салат из двух сортов латука, кудрявого эндивия, кресс-салата, кервеля и пряных трав. Тщательно перемешайте листья руками, пока вся зелень не пропитается соусом *(малое фото вверху)*.

3 **Проверка консистенции.** Продолжайте размешивать до тех пор, пока смесь не станет достаточно густой, чтобы не стекать с ложки *(фото вверху)*. Используйте соус сразу же после приготовления, так как, он быстро густеет. На фото справа соусом сервированы свежие плоды инжира — они очищены, надрезаны четвертинками и украшены свежими листиками мяты и тонкими полосками окорока.

## Насыщенный цвет спелых помидоров

1 **Приготовление томатного пюре**. Разведите соль в лимонном соке или в винном уксусе. Подготовьте помидоры (с.9). Пропустите их через мелкое сито. Получившееся пюре перемешайте с уксусом (*фото вверху*).

2 **Добавление масла.** Постепенно вливайте в пюре оливковое масло, помешивая смесь, пока она не станет однородной. Для нейтрализации содержащейся в помидорах кислоты возьмите чуть больше масла, чем для обычного соуса-винегрета.

3 **Сервировка блюда.** Прямо перед тем как подать к столу, еще раз тщательно перемешайте соус. На нашем фото соус представлен с закуской из телячьих мозгов, сваренных в кипящем бульоне на основе белого вина, а затем охлажденных и нарезанных ломтиками.

## Острый салса верде

1 **Растирание ингредиентов**. Вымочите, почистите и обсушите соленые анчоусы (*с.12*). Разотрите их в ступке вместе с очищенными зубчиками чеснока и щепоткой соли (*фото вверху*). В результате должна получиться однородная масса.

2 **Добавление трав**. Влейте в ступку лимонный сок или уксус, масло. Добовьте петрушку, базилик, зеленый лук, эстрагон и кервель (*фото вверху*), а также измельченные каперсы и нарезанный, обваренный кипятком и обсушенный шпинат.

3 **Сервировка блюда**. Тщательно перемешайте соус. Подавайте его к столу с ассорти из жареных мясопродуктов (*на фото представлены говяжьи ножки, маринованный говяжий язык, цыпленок и свиные сардельки*).

## Нежно-розовый соус со сладким перцем

1 **Приготовление пюре из перца**. Положите в миску соль и молотый черный перец, добавьте лимонный сок; перемешивайте, пока соль полностью не растворится. Затем добавьте пюре из сладкого красного перца (*с.9*).

2 **Добавление сливок**. Помешивая, вливайте в смесь сливки нормальной жирности до тех пор, пока не получите соус желаемого цвета и консистенции.

3 **Сервировка блюда.** Соус прекрасно сочетается с салатами, отварной рыбой или со свежими креветками, сваренными в кипящем бульоне на основе белого вина, охлажденными и очищенными.

# Многообразие добавок

Для того чтобы загустить простейшие смеси, как в горячем, так и в холодном виде, используются самые разные, подчас неожиданные продукты. В трех соусах, представленных на этой и следующей странице, в подобной роли выступают хлеб, фруктовое желе и сливочное масло.

Накрошенный белый хлеб издавна применяется в качестве загустителя горячих соусов. Для соуса, представленного на фото справа *(рецепт на с.164)*, требуется вчерашний хлеб — его замачивают в молоке с пряностями, держа на слабом огне до тех пор, пока хлеб не впитает жидкость.

Соотношение продуктов — 100 граммов хлеба на каждые 0,6 литра молока — обеспечивает густую и мягкую консистенцию. Взбитая веничком масса становится воздушной и легкой. Вы можете дополнительно обогатить соус, добавив в него сливки и немного сливочного масла. Небольшое количество свеженатертого хрена придает остроту готовому соусу. Горячий хлебный соус традиционно подается к дичи или домашней птице.

Валентиновский соус *(с.20, фото вверху; рецепт на с.86)* является в своем роде кулинарным курьезом. Предназначенный для мяса, поджаренного на гриле, он становится соусом лишь после сервировки. Сначала это просто многоцветная смесь из мелко нарезанных овощей и трав, политая лимонным соком и смешанная с холодным сливочным маслом. Сверху кладется только что поджаренное горячее мясо, в результате чего масло тает, а мясной сок перемешивается со всеми остальными ингредиентами. Так из разрозненных компонентов возникает ароматный соус с мягким сливочным привкусом.

Попробуйте прибавить к основным компонентам смеси дюксель *(с.9)* либо мирпуа *(с.8)*, а может быть, приготовленные шампиньоны *(с.11)*, поэкспериментируйте с разнообразными травами *(с.6)*, замените лимонный сок крепленым вином.

Душистое и богатое кислотой фруктовое желе — например, из красной смородины или клюквы — представляет прекрасную основу для соусов, подаваемых к мясу. Замечательным примером является соус кумберланд *(с.20; рецепт на с.98)* включающий в себя красносмородиновое желе, портвейн, лук-шалот, а также цедру и сок апельсина и лимона. Можно ввести в его состав и специи: горчицу, имбирь, кайенский перец. Желе предварительно растапливают, чтобы его можно было легко перемешать с остальными ингредиентами. Помимо характерного вкуса, желе придает соусу густую консистенцию.

1 **Смешивание хлеба и молока.** Срежьте корочку со вчерашнего белого хлеба, раскрошите мякоть. Налейте в кастрюлю молоко, положите туда 1 луковицу, воткнув в нее два бутона гвоздики, добавьте мускатный цвет, лавровый лист и соль. Доведите молоко до кипения, после чего убавьте огонь и всыпьте в кастрюлю хлеб *(фото вверху)*.

2 **Удаление приправ.** Проварите смесь на слабом огне около 20 минут *(хлеб должен полностью раствориться)*. Удалите из кастрюли луковицу вместе с гвоздикой, мускатный цвет и лавровый лист *(фото вверху)* и выбросьте их.

3 **Завершающий этап.** Взбейте соус веничком. Если он получился недостаточно густым, всыпьте крошки белого хлеба и поварите еще несколько минут. В последнюю очередь венчиком вбейте в соус сливки двойной жирности и снимите кастрюлю с огня.

4 **Сервировка блюда.** Перелейте соус в подогретый соусник. Подавайте его горячим к жареной птице или дичи: цыпленку, индейке либо *(как на нашем фото)* куропатке.

## Валентиновский соус: душистое многоцветье

1 **Смешивание ингредиентов** Удалите жир из сока, оставшегося после жаренья мяса *(с.8)*. Нарежьте кубиками холодное сливочное масло. Выдавите сок 1 лимона. Очистите помидоры от кожуры и семечек *(с.9)* и мелко порубите их. Мелко порубите петрушку и лук-шалот. Нагрейте большое блюдо, рассыпьте по нему петрушку и шалот, затем добавьте помидоры *(фото вверху)*.

2 **Приправка**. Ложкой полейте овощи мясным соком, сверху рассыпьте кубики масла, полейте все лимонным соком. Приправьте смесь молотым черным перцем *(фото вверху)*.

3 **Перемешивание**. Вилкой разомните масло и перемешайте его со всеми остальными ингредиентами. Когда смесь станет более или менее однородной *(фото вверху)*, равномерно распределите ее по всему блюду, разравнивая вилкой.

## Кумберланд: союз сладкого и кислого

1 **Бланширование цедры** Острым ножом снимите кожуру *(цедру)* с 1 лимона и 1 апельсина, оставив ее белую внутреннюю часть на плодах. Нарежьте цедру мелкой соломкой. Чтобы удалить горечь, погрузите ее в кипяток на 1—2 минуты *(фото вверху)*, затем слейте воду. Мелко порежьте шалот и обварите его аналогичным образом.

2 **Смешивание ингредиентов** Распустите желе из красной смородины в миске, помещенной над кастрюлей с кипящей водой, после чего снимите все с огня. Добавьте в желе цедру и шалот *(фото вверху)*. Выдавите сок из лимона и апельсина, влейте портвейн и белый винный уксус.

4 **Сервировка блюда.** Зажарьте на гриле мясо — в нашем примере это кусок толщиной в 5 см. Положите его на то же блюдо *(фото вверху)*. Порежьте мясо на куски, подождите немного, чтобы его сок смешался с соусом. Сразу после этого подавайте блюдо к столу *(фото вверху справа)*.

3 **Завершающий этап.** Тщательно размешайте смесь. Перелейте готовый соус в соусник и подавайте к ломтикам холодного мяса *(фото справа)* — в нашем примере это оленьи ляжки.

# Пасты, приготовленные в ступке

Растирая в ступе такие разные продукты, как, например, чеснок, орехи, хлеб и вареный картофель, можно превратить их в совершенно однородную массу. Политые оливковым маслом, такие пасты становятся замечательными соусами как для горячих, так и для холодных блюд. Конечно, растирать твердые ингредиенты вручную с помощью песта довольно утомительно, да и времени этот процесс займет немало, но это все-таки наилучший способ, поскольку только он один дает возможность контролировать фактуру и консистенцию массы на всех стадиях. Миксер же (хотя легкость его использования может показаться соблазнительной) всегда приводит к непредсказуемым результатам, так как некоторые ингредиенты он измельчает слишком сильно, а другие — недостаточно.

Для того чтобы усилия не пропали даром, важно соблюдать правильную очередность измельчения компонентов. Начинать следует всегда с самых твердых, а затем присоединять к ним мягкие продукты и жидкости. Так, при изготовлении классического итальянского соуса песто *(рецепт на с. 92)* в первую очередь превращают в пасту кедровые орешки и чеснок, а затем к этой массе добавляют свежие листья базилика. Лишь в самом конце в соус добавляют небольшими порциями масло и тертый сыр, добиваясь того, чтобы они равномерно разошлись по всему пюре.

Острый на вкус песто отлично сочетается с макаронными изделиями и любыми зелеными овощами.

Далее представлен еще один чесночный соус *(с. 24, фото вверху; рецепт на с.124)*, загущенный добавлением только что сваренного картофеля. Оливковое масло превращает пюре из картофеля и чеснока в прекрасный соус. Вы можете при желании добавить к нему яичный желток — легко впитывая масло, желтки делают соус по-настоящему нежным. Для этого соуса, подаваемого обычно к вареной треске, лучше всего избрать восковой сорт картофеля, так как его более эластичная мякоть легче впитывает масло.

Необычный миндальный соус *(с.24; рецепт на с.90)* грубее, чем оба предыдущих, поскольку входящие в него хлеб, чеснок и бланшированный миндаль предварительно обжариваются до хрустящего состояния. Затем они смешиваются с томатным пюре, после чего добавляется масло. Этот острый и насыщенный по цвету соус идеально подходит к обладающим ярко выраженным вкусом дарам моря — в первую очередь ракообразным, осьминогам и головоногими.

## Песто: всепобеждающий аромат свежего базилика

1 **Растирание чеснока.** Промойте свежие листья базилика, взвесьте необходимое количество кедровых орехов. Натрите твердый сыр — в нашем примере используется смесь *пекорино* и *пармезана*. В ступке разотрите несколько зубчиков чеснока со щепоткой соли *(фото вверху)* — соль заставит чеснок дать сок и поможет превратить его в однородную кашицу.

2 **Добавление кедровых орехов.** Подсыпайте орехи в ступу постепенно, по несколько штук, и тщательно измельчайте их, прежде чем добавить новую порцию. Разотрите орехи в пасту. Продолжайте растирать, время от времени перемешивая смесь пестом, добиваясь равномерного распределения ингредиентов.

5 **Проба консистенции.** Добавляйте сыр и масло, время от времени пробуя смесь, до тех пор, пока она не приобретет желаемый вкус. Масла должно быть столько, чтобы соус имел консистенцию пюре. Тщательно перемешайте соус пестиком, чтобы масло и сыр равномерно распределились по всему объему. В результате должна получиться однородная масса *(фото внизу)*.

6 **Завершающий этап.** Сварите и откиньте на дуршлаг макаронные изделия (здесь представлена яичная лапша). Переложите макаронные изделия в подогретую миску. Слитую воду, в которой они варились, соберите в отдельную посуду. При непрерывном помешивании подлейте к соусу столько этой жидкости, чтобы соус приобрел консистенцию сметаны.

**3** **Добавление базилика.** Оборвите и выбросьте стебельки базилика, а листья всыпьте в ступу. Пестиком разомните листья, затем перемешайте их с содержимым ступы.

**4** **Добавление тертого сыра и масла.** Чтобы легче было контро лировать подачу масла, выпилите канальчик вдоль внешней поверхности бутылочной пробки сверху донизу. Попеременно всыпайте в ступу около 1 столовой ложки тертого сыра *(фото вверху, слева)*, вливайте тонкую струйку оливкового масла *(фото вверху, справа)*, всякий раз тщательно перемешивая соус.

**7** **Сервировка блюда.** Продолжайте размешивать соус, чтобы жидкость полностью разошлась *(фото слева)*. Полейте соусом макаронные изделия *(фото вверху)*. Тщательно перемешайте блюдо и сразу же подавайте к столу.

## Сочетание картофеля и чеснока

1 **Смешивание картофеля с чесноком.** Сварите картофель в мундире, высушите и очистите. В ступе разотрите чеснок со щепоткой соли. Добавьте еще теплый картофель. Перетрите его с чесноком и солью *(фото вверху)* в однородную массу.

2 **Добавление масла** Выжмите сок 1 лимона. Тонкой струйкой влейте в ступу оливковое масло, не переставая помешивать пестом *(фото вверху)*. Если масса слишком загустеет, разведите ее небольшим количеством лимонного сока или воды комнатной температуры.

3 **Завершающий этап.** Подливайте масло до тех пор, пока масса не станет глянцевитой и настолько густой, что ее будет трудно размешивать. Обогатите вкус соуса, влив лимонный сок *(фото вверху)*.

## Ромеско: пикантность и вкус обжаренного миндаля

1 **Обжаривание** Обрежьте корочку с зачерствевшего белого хлеба, мякоть нарежьте кубиками и обжарьте в растительном масле, кубики переложите в ступку. Так же обжарьте бланшированный миндаль вместе с чесноком *(фото вверху)* и добавьте в ступку. Очистите помидоры от кожуры и семян и порежьте (с. 9), после чего обжарьте на сильном огне, чтобы получилась масса. Добавьте ее к содержимому ступки.

2 **Перетирание** Тщательно разомните смесь, раздавливая кусочки хлеба, миндаля и чеснока, чтобы получилась полностью однородная, ровно окрашенная масса *(фото вверху)*.

3 **Добавление приправ** Чтобы усилить вкус смеси и немного ее развести, подлейте тонкой струйкой сухое шерри *(фото вверху)*, перемешивая пестиком. Добавьте соль, черный и кайенский перец. Попробуйте и в случае необходимости положите еще специй.

4 **Сервировка блюда**. Хорошо перемешайте соус *(фото слева)*, и при необходимости добавьте сок еще 1 лимона. Подайте его к столу прямо в ступке, выкладывая оттуда ложкой на край тарелки *(фото вверху)*. В нашем примере он подан к отварной треске с гарниром из зеленой стручковой фасоли, волнистых рожков, фиолетового артишока, молодого картофеля и молодой моркови.

4 **Подмешивание масла**. Вливайте оливковое масло тонкой струйкой, непрерывно помешивая пестом. В ходе этого процесса смесь будет постепенно светлеть *(фото вверху)*.

5 **Завершающий этап**. Подливайте масло, пока соус не станет глянцевитым. Готовый соус должен быть таким мягким, чтобы пест легко двигался в нём *(фото вверху)*.

6 **Сервировка блюда**. Выкладывайте соус прямо из ступы на край тарелки. На фото представлены куски вареного кальмара, причем туловище нарезано кольцами, а щупальца оставлены целыми.

## Растопленное сливочное масло, взбитое с уксусом

Если сливочное масло взбивать в небольшом количестве жидкости, стоящей на огне, то через некоторое время смесь загустеет и превратится в светлый воздушный соус. Так, для пикантного соуса бьор-бланк — это традиционное дополнение к отварной рыбе — основой служит смесь, приготовляемая из вина, уксуса и мелко порезанного лука-шалота, обладающая острым вкусом *(фото вверху, справа; рецепт на с. 165).* В более мягком соусе, с преобладающим вкусом сливочного масла, жидкой основой является просто вода *(фото внизу, справа).* Этот соус хорош к горячим овощам, приготовленным без особых затей.

Для приготовления соуса бьор-бланк возьмите любое хорошее белое сухое вино и высококачественный белый винный уксус. Интенсивность вкуса соуса может изменяться в зависимости от количества входящего в него сливочного масла, которое может колебаться в пределах от 250 до 400 граммов на каждую четверть литра жидкости.

Чтобы густой масляный соус получился действительно однородным, с большим вниманием отнеситесь к процессу соединения масла и жидкой основы. Если масло перегреется, соус получится маслянистым. Поэтому прежде чем вбивать масло в жидкость, убедитесь, что она теплая, а не горячая. Хорошую службу сослужит огнеупорная подставка под кастрюлю, задерживающая часть тепла и обеспечивающая равномерный нагрев дна кастрюли. Нарежьте масло маленькими кубиками — это легче сделать, если масло будет только что из холодильника — и подкладывайте его в соус небольшими порциями, приблизительно по 30 граммов за один прием. Тщательно взбивайте каждую порцию, стремясь к максимальной однородности, и лишь потом добавляйте следующие несколько кубиков.

Масляные соусы получаются не горячими, а теплыми, и подавать их к столу надо без промедления, так как по мере остывания они становятся все более густыми. Если после трапезы у вас осталась часть соуса, можете его заморозить в холодильнике и впоследствии использовать в качестве вкусовой добавки. Сохраненный таким образом *бьор-бланк* является превосходным загустителем для других соусов, удачно заменяя сложно приготовляемое приправленное масло *(с. 12—13).* И *бьор-бланк*, и его облегченные разновидности можно также порезать кубиками (предварительно дав соусу затвердеть), а затем добавлять к жареным рыбе и мясу либо к горячим овощам.

1 **Резка шалота.** Налейте сухое белое вино и белый винный уксус в массивную химически неактивную сковороду. Очистите шалот и разрежьте луковицы пополам. Нарежьте каждую половинку параллельно срезу на тонкие пластинки; перпендикулярно срезу нарежьте их длинной продольной соломкой, которую далее порубите поперек на мелкие кусочки *(фото вверху).*

2 **Выпаривание жидкости.** Всыпьте шалот в сковороду. На среднем огне доведите массу до кипения, после чего убавьте огонь и продолжайте тушить смесь, выпаривая жидкость, пока ее уровень не понизится настолько, чтобы она едва покрывала шалот.

### Облегченный вариант на основе воды

1 **Смешивание воды и масла.** Нарежьте холодное масло кубиками. В массивной сковороде нагрейте воду почти до кипения, всыпьте специи. Убавьте огонь до очень слабого. Подкладывайте в воду масло небольшими порциями *(фото вверху)*, взбивая массу венчиком. По окончании процесса смесь посветлеет и вспенится.

2 **Сервировка стола.** Перелейте соус в подогретый соусник и сразу подавайте к основному блюду — в нашем примере им является вареная капуста-брокколи.

3 **Добавление масла** Снимите сковороду с огня; приправьте смесь солью и перцем и дайте остыть. В это время поставьте огнеупорную подставку прогреваться на слабом огне и нарежьте кубиками холодное масло. Поместите сковороду на подставку и подкладывайте в смесь масло по нескольку кубиков за один прием *(фото вверху)*, взбивая его и добиваясь полного растворения масла в жидкости.

4 **Взбивание**. Продолжайте добавлять масло. Незадолго до готовности соус начнет густеть и в конце концов приобретет консистенцию жидкой сметаны *(фото вверху)*.

5 **Сервировка блюда**. Сразу перелейте готовый соус в подогретый соусник *(фото слева)*. Следите, чтобы последний не был слишком горячим, поскольку это испортит соус. Подавайте к рыбе — в нашем примере это отварной палтус *(фото внизу)*.

# Белый соус — источник многообразия

Одним из самых употребляемых загустителей в искусстве приготовления соусов служит слегка обжаренная в сливочном масле и превращенная в нежную пасту мука. Представленный в этом разделе белый соус *(фото справа; рецепт на с.160)* по праву может быть назван основным среди соусов, поскольку состоит только из муки, молока и небольшого количества сливок.

Мягкая однородная консистенция делает белый соус идеальной основой для разнообразных вариаций. Здесь приводятся два более сложных соуса, где белый соус является их основой: это соус с добавлением креветочного масла, предназначенный для рыбы *(фото внизу, справа)* и сырный соус к овощам *(с. 29, внизу).*

Для приготовления мучной заправки надо предварительно растопить сливочное масло. Тогда мука легко соединится с ним. Получившаяся паста варится 1—2 минуты, пока не начнет пузыриться, вслед за чем в нее вбивают молоко. Если на этой стадии передержать смесь на огне, это не только снизит ее качества загустителя, но также изменит ее цвет, а значит, и цвет готового соуса. После добавления молока смесь взбивают вплоть до момента закипания во избежание образования сгустков, а затем ее оставляют кипеть не меньше чем на 45 минут. Этот долгий процесс необходим для обеспечения как должной консистенции, так и вкуса соуса, поскольку в течение этого времени из него выкипает лишняя влага и полностью устраняется привкус муки. После процеживания соус приправляется и разводится сливками до желаемой консистенции.

На этой стадии можно положить в соус вкусовые добавки: натертый твердый сыр, мелко порезанную зелень или каперсы, ложку горчицы, немного приправленного масла (подойдет любое масло с с. 12—13). Можно поступить иначе и предварительно настоять молоко, которое потом войдет в соус, на душистых растениях: моркови, луке, ароматическом букете.

Разнообразные вариации на основе белого соуса не ограничиваются спектром возможных вкусовых добавок. Сам соус можно использовать в процессе приготовления основного блюда. Так, можно разбавить соус сливками до более жидкого состояния, залить им как подливкой рыбу или овощи и запечь в духовке, получив в результате аппетитную золотистую корочку.

## Белый соус со сливками

1 **Добавление молока.** Растопите масло в массивной сковороде. Когда оно вспенится, рассыпьте равномерно по всей его поверхности приблизительно то же количество муки и быстро вбейте ее в масло с помощью венчика. Оставьте полученную пасту на огне еще на 1—2 минуты, затем осторожно влейте холодное молоко при непрерывном помешивании *(фото вверху).*

2 **Приготовление соуса.** Прибавьте огонь и доведите смесь до кипения, размешивая венчиком, чтобы предупредить образование комков. Слегка посолите. Уменьшите огонь до самого слабого и оставьте соус медленно кипеть еще 45 минут Чтобы соус не пригорал, время от времени помешивайте его деревянной ложкой или венчиком *(фото вверху),* соскребая со дна и стенок кастрюли.

## Нантуа: сочетание белого соуса с деликатесным маслом

1 **Добавление приправленного масла.** Приготовьте и охладите масло, приправленное панцирями раков (с. 13). Нарежьте его крупными кусками. Приготовьте белый соус *(пункты 1—4, фото вверху),* снимите кастрюлю с огня и поместите на подставку. Понемногу добавляйте приправленное масло при непрерывном помешивании *(фото вверху).*

2 **Сервировка блюда.** Когда смесь будет полностью готова, перелейте ее в подогретый соусник. Подавайте к любой отварной рыбе с тонким вкусом — к примеру, тюрбо, камбале, морскому языку или, как на нашем фото, к филе морского черта. Можно также запечь в нем раковые шейки.

3 **Процеживание соуса**. Для удаления всех комочков и сгустков, которые могли возникнуть во время варки, поместите над кастрюлей сито и пропустите через него соус *(фото вверху)*. Вновь поставьте процеженный соус на огонь.

4 **Завершающий этап**. Вбейте в соус сливки двойной жирности *(фото вверху)*, одновременно обогащая его вкус и разводя до желаемой консистенции. Добавьте белый перец и, по желанию, немного свеженатертого мускатного ореха. Сразу подавайте соус к столу с овощами или используйте его как основу для более сложных соусов.

## Морнэй: острота тертого сыра

1 **Добавление сыра**. Натрите на мелкой терке твердый сыр — в примере это смесь швейцарского сыра и пармезана в равных долях. Приготовьте белый соус *(пункты 1—4, фото вверху)*, разведите его сливками до более жидкой консистенции. Сняв с огня, добавьте сыр *(фото вверху)* и размешивайте, пока он весь не разойдется.

2 **Заливка блюда**. Выложите вареные овощи в блюдо для приготовления запеканки. Залейте их соусом *(фото вверху)* и посыпьте сверху тертым сыром.

3 **Сервировка блюда**. Поставьте блюдо в разогретую до 190 °С духовку. Запекайте 15—20 минут до появления золотистой корочки. Раскладывайте запеканку на тарелки прямо с блюда *(фото вверху)*.

# Праздничная яркость томатного пюре

Зрелые помидоры, тушенные со специями, чесноком и травами, становятся вкусными и аппетитными соусами, которые к тому же легко приготовить. Оба представленных здесь соуса — один со вкусом свежих помидоров и рыхлой консистенцией *(фото справа)*, другой более пикантный и однородный *(фото справа внизу; рецепт на с. 164)* — отлично подойдут к макаронным изделиям и рису, а также придадут некоторую остроту сильно прожаренным продуктам. Кроме того, они могут дополнять другие соусы, внося разнообразие в их вкус и цвет.

Различия между этими двумя соусами состоят из разницы во времени, затраченном на их готовку. Очищенные и нарезанные помидоры, из которых быстро выпаривается избыток влаги, легко превращаются в рыхлую массу, сохраняющую свежий томатный вкус. Если же за выпариванием последует процеживание и довольно продолжительная термическая обработка, получится однородное пюре с более острым и интенсивным вкусом.

Поскольку впечатление, производимое этими соусами, в значительной мере определяется их эффектным цветом, выбирайте непременно спелые, крепкие и ярко окрашенные помидоры. Если в вашем распоряжении нет таких помидоров, можно взять консервированные (их также используют для усиления цвета соуса, приготовленного из бледных и водянистых свежих помидоров).

С томатным пюре хорошо сочетаются различные специи и травы, поэтому перед вами открываются широкие возможности. Попробуйте чабрец, орегано, эстрагон, прибавьте в последнюю минуту готовки свежий базилик. Лук, шалот или сельдерей придадут соусу особенную пикантность: мелко их порежьте и тушите до размягчения, затем добавьте помидоры.

## Свежий вкус без особых хлопот

1 **Чистка помидоров.** Маленьким острым ножом вырежьте из каждого помидора плодоножку *(фото вверху)*. Очистите плоды от кожицы и семян (с.9) и крупно порежьте мякоть.

2 **Добавление приправ.** Налейте на дно кастрюли немного оливкового масла, чтобы овощи не пригорели. Положите в кастрюлю помидоры вместе с приправами — в нашем примере это веточка чабреца и два слегка размятых зубчика чеснока на 1 кг помидоров. Посолите, поперчите.

## Длительное тушение для более сильного вкуса

1 **Подготовка ингредиентов.** Мелко порежьте лук и чеснок. Потушите их в оливковом масле на слабом огне до мягкости, но так, чтобы они еще оставались белыми. Добавьте крупно порезанные помидоры, а также лавровый лист и несколько веточек чабреца *(фото вверху)*. Посолите.

2 **Приготовление смеси.** Тушите смесь на среднем огне без крышки, периодически помешивая и раздавливая куски помидоров деревянной ложкой *(фото вверху)*. Приблизительно через 30 минут вся влага выпарится и смесь превратится в густую массу.

3 **Выпаривание**. Тушите помидоры на сильном огне без крышки, пока вся влага не выпарится и овощи не превратятся в густую массу *(фото вверху)*.

4 **Сервировка блюда**. Удалите чеснок и чабрец. Попробуйте и при необходимости добавьте еще соли и перца. На нашем фото соус подан к вареному рису и посыпан мелко нарезанной петрушкой.

3 **Превращение в пюре**. Снимите кастрюлю с огня, удалите лавровый лист и чабрец. С помощью деревянного пестика протрите массу через сито в другую посуду *(фото вверху)*; все оставшиеся на сите семена и кусочки кожицы выбросьте. Вновь поместите полученное пюре в кастрюлю и поставьте на слабый огонь, помешивая.

4 **Выпаривание**. Держите пюре на огне еще 30 минут *(фото вверху)*. Когда пюре будет готово, снимите его с огня, попробуйте и при необходимости добавьте соли и специй. Перелейте в подогретый соусник. На фото *(вверху в рамке)* соус представлен с жареными креветками.

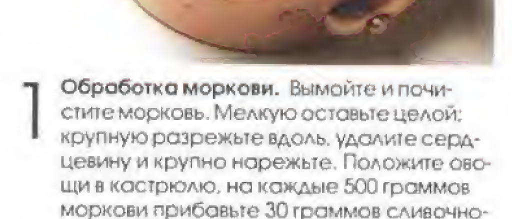
# Овощное пюре: деликатесы с грядки

Овощное пюре, разведенное сливками, вином или мясным бульоном, — замечательная основа для множества легких соусов, идеально сочетающихся с жареным любыми способами мясом. Корнеплоды — репа, корень сельдерея, морковь — требуют продолжительной варки до полного размягчения. В приводимом здесь морковном соусе *(фото справа; рецепт на с. 164)* морковь около 45 минут варится со сливочным маслом в небольшом количестве воды с добавлением сахара, призванного усилить ее природную сладость. В то же время зелень — салат, шпинат — необходимо лишь немного прокипятить. После этих процедур овощи и зелень превращаются в пюре с помощью миксера, кухонной ручной мельницы или просто протиранием через сито.

Меньше всего хлопот доставят вам нежные молодые листья щавеля *(фото внизу)*. Тушенные с маслом, они сами расходятся в пюре. Более крупные и старые листья щавеля следует дополнительно протереть через мелкое сито.

Независимо от того, чем вы разводите соус — вином, бульоном или сливками, — его можно дополнительно сдобрить сливочным маслом. Вбейте его небольшими порциями в соус сразу после того, как снимете кастрюлю с огня.

## Солнечный соус из глазированной моркови



1 **Обработка моркови.** Вымойте и почистите морковь. Мелкую оставьте целой; крупную разрежьте вдоль, удалите сердцевину и крупно нарежьте. Положите овощи в кастрюлю, на каждые 500 граммов моркови прибавьте 30 граммов сливочного масла и столовую ложку сахарного песка. Посолите и залейте морковь до половины водой *(фото вверху)*.

2 **Приготовление пюре.** Когда вода закипит, убавьте огонь. Накройте кастрюлю крышкой и варите морковь, помешивая и следя, чтобы она не прилипала ко дну, около 45 минут, до размягчения. Затем снимите крышку и выпарьте жидкость. В результате на моркови появится глазированная пленка. Снимите кастрюлю с огня и миксером превратите ее содержимое в пюре *(фото вверху)*.

## Нежная зелень свежего щавеля

1 **Обработка щавеля.** Отберите не подпорченные листья щавеля, вымойте их и обсушите. Разрежьте каждый лист вдоль и удалите центральную жилку. Сложив несколько листьев вместе, скатайте их трубочкой и порежьте поперек острым ножом *(фото вверху)*. Обработайте так все листья.

2 **Варка щавеля.** Разведите немного сливочного масла в эмалированной или другой химически неактивной посуде и всыпьте щавель *(фото вверху)*. Тушите его на слабом огне, помешивая, чтобы он не прилипал ко дну. Когда листья превратятся в кашицу — это произойдет через 10—20 минут в зависимости от возраста листьев, — снимите кастрюлю с огня.

3 **Протирание через сито.** Поместите над тарелкой частое сито. Выкладывая кашицу небольшими порциями, протирайте ее через сито упругим пластмассовым скребком *(фото вверху)*. Волокна, оставшиеся на сите, выбросьте.

3 **Разбавление пюре**. Вновь поставьте пюре на сильный огонь и прогрейте, непрерывно помешивая. Вбейте сливки двойной жирности *(фото вверху)*, чтобы придать пюре жидкую консистенцию.

4 **Сервировка блюда.** Снимите пюре с огня и вбейте в него пригоршню кубиков сливочного масла *(фото вверху)*. Перелейте соус в подогретый соусник и подайте к столу. В примере *(малое фото)* соус подан к ломтикам жареной телятины.

4 **Добавление сливок**. Переложите пюре в кастрюлю и поставьте на слабый огонь. Влейте сливки двойной жирности, перемешивая деревянной ложкой до полного их растворения *(фото вверху)*.

5 **Сервировка блюда.** Добавляйте сливки до тех пор, пока пюре не станет достаточно жидким. Нам потребовалось примерно 1/3 литра сливок на каждые 500 граммов щавеля. Перелейте соус в подогретый соусник. На фото соус представлен с телятиной, зажаренной на гриле.

# Совместимость в мире соусов

Если одни овощи легко превращаются в соусы, лишь только сделаешь из них пюре, то другие приходится сочетать с дополнительными ингредиентами, разбавляющими или, наоборот, сгущающими пюре до необходимой консистенции. К примеру, лук, запеченный в духовке, дает слишком жидкое пюре, почти сок. Соединив этот сок с приблизительно тем же количеством белого соуса, мы получим густой луковый соус под названием *субис (фото справа; рецепт на с.160).* Вместо белого соуса можно использовать в качестве загустителя вареный рис или картофель. Добавление сливок или масла сделает соус нежным.

Совершенно иначе обстоит дело с бобовыми. Из них получаются слишком густые и сухие пюре, которые приходится разбавлять. Чтобы приготовить соус из белой фасоли *(фото внизу),* ее предварительно замачивают, затем варят со специями, разминают в пюре и разводят до консистенции соуса жидкостью, в которой она варилась, после чего смешивают с томатным пюре *(с.30)* для придания более выразительного вкуса и цвета. Томатное пюре можно заменить пюре из сладкого красного перца. Этот соус можно приготовить как из свежей, так и из сушеной фасоли.

## Луковое пюре с белым соусом

1 **Подготовка лука.** В предварительно разогретой до 190 °С духовке запеките неочищенные луковицы до такого состояния, чтобы с них легко сходил верхний слой. На это потребуется от 1 до 2 часов в зависимости от размера луковиц. Дайте запеченным луковицам остыть. Когда их можно будет взять в руки, маленьким острым ножом снимите с каждой шелуху и верхний слой, изменивший свой цвет *(фото вверху).*

2 **Приготовление пюре.** Переложите лук в сито, расположенное над какой-либо емкостью. Пользуясь деревянным пестом, круговыми движениями протрите луковую мякоть через сито *(фото вверху).* Все пленки, оставшиеся в сите, выбросьте.

## Мягкая смесь фасоли и помидоров

1 **Ароматизация бобовых.** Залейте сушеные бобовые — в нашем примере это белая фасоль холодной водой и под крышкой доведите до кипения. Выключите огонь и оставьте фасоль на 1 час набухать. Откиньте на дуршлаг, вновь залейте свежей водой. Добавьте луковицу, воткнув в нее два бутона гвоздики, несколько неочищенных зубчиков чеснока, морковь и ароматический букет *(с.7.).*

2 **Приготовление пюре.** Кипятите все 10 минут. Накройте крышкой и варите 1—2 часа. В результате фасоль должна стать настолько мягкой, чтобы ее легко можно было раздавить пальцами. Слейте отвар в отдельную посуду. В сито кладите понемногу фасоль, разминая каждую порцию деревянным пестиком и продавливая ее через сито в миску *(фото вверху).*

3 **Увлажнение пюре.** Во время протирания фасоли всякий раз увлажняйте очередную порцию большим количеством отвара *(фото вверху),* чтобы мякоть легче проходила через сито. Всю остающуюся на сите шелуху удаляйте.

3 **Загущение пюре.** Приготовьте белый соус *(с.28)*. Перелейте луковое пюре в кастрюлю. Вливайте в него белый соус, непрерывно помешивая деревянной ложкой *(фото вверху)*, пока не будет достигнута желаемая консистенция и смесь не станет однородной.

4 **Завершающий этап.** Поставьте кастрюлю на слабый огонь и, перемешивая, быстро прогрейте соус. Влейте сливки двойной жирности *(фото вверху)* или добавьте кубики сливочного масла.

5 **Сервировка блюда.** Перелейте готовый соус в подогретый соусник. Подайте к мясу, жаренному на сковороде или на гриле, — в нашем примере это седло барашка.

4 **Добавление томатного пюре.** Приготовьте пюре из помидоров *(с.30)*. Подливая понемногу, вбивайте его в пюре из фасоли веничком *(фото вверху)*, пока соус не приобретет необходимую консистенцию и окраску.

5 **Завершающий этап.** Перелейте соус в кастрюлю, поставьте на сильный огонь и доведите до кипения при непрерывном помешивании. Снимите кастрюлю с огня и вбейте в соус несколько кубиков холодного сливочного масла *(фото вверху)*.

6 **Сервировка блюда.** Перелейте соус в подогретый соусник. В нашем примере *(фото вверху)* он подается к жаренному на гриле свиному филе.

# Захватывающая сладость свежих фруктов

Фруктовые соусы отличает простота приготовления и поистине бесконечное разнообразие. Прежде всего готовится фруктовое пюре и если оно получается достаточно жидким, практически никакой дальнейшей готовки уже не требуется. Слишком крутые пюре разбавляются сахарным сиропом, водой или сливками.

Разные фрукты требуют различной технологии приготовления пюре. Твердые яблоки *(фото справа)* и груши варят в небольшом количестве воды, и пюре готово. Сливы, персики и абрикосы *(фото на с. 37, внизу)* имеют более грубую структуру, поэтому их сначала варят в сахарном сиропе, а затем протирают через сито. Пользуйтесь только нейлоновым ситом, поскольку металлическое может ухудшить вкус плодов. Мягкие и сочные ягоды — малину *(фото внизу)*, клубнику, красную смородину — достаточно просто пропустить через сито. Все семечки и кожица, оставшиеся на сите, выбрасываются. Очень твердые и волокнистые плоды, такие, как ананас, лучше всего измельчать миксером.

Все фрукты в большей или меньшей степени сладкие, но их аромат легко поддается изменению. Уксус, лук или свеженатертый острый перец придадут соусу остроту, хорошо сочетающуюся с пикантным основным блюдом. В соусы для десертов добавляют, как правило, сахар или мед, а порой еще ликер или спирт. Например, ром просто незаменим для горячего абрикосового соуса. Добавляя натертую цедру или специи (гвоздику, мускатный орех), можно придать пикантный вкус любым фруктовым соусам, и сладким, и острым.

Для пюре пригодны не только свежие фрукты, но и консервированные, и даже сушеные (их надо предварительно замочить). Не выливайте жидкость, в которой варились фрукты. Из нее можно приготовить легкий полупрозрачный соус, выпарив на огне излишек влаги.

Фруктовые соусы с кисловатым вкусом — в частности, пюре из вареного крыжовника — принято подавать к мясу или дичи. Но и спектр применения более сладких соусов (из яблок, абрикосов или ягод) не ограничивается одними десертами. Яблочный соус сочетается со свининой, утятиной, гусятиной, поскольку это мясо само по себе сладковато. Необычное и привлекательное сочетание представляет свинина с ароматным абрикосовым соусом.

## Яблочное пюре

1 **Подготовка яблок.** Налейте в миску воду, добавьте лимонный сок. Нарежьте яблоки четвертинками. Каждую дольку очистите от семян и кожуры *(фото вверху)*. Чтобы мякоть не потемнела, кладите подготовленные кусочки в подкисленную лимонным соком воду.

## Протертая и подслащенная малина

1 **Приготовление пюре.** Промойте и переберите малину (подойдут и другие мягкие сочные ягоды), удалите плодоножки и листочки. Держа над глубокой миской частое нейлоновое сито, протирайте через него ягоды деревянным пестом *(фото вверху)*.

2 **Добавление сахара.** Всыпьте в пюре немного сахарной пудры *(фото вверху)*, хорошо размешайте и снимите пробу. При необходимости добавьте еще пудры.

3 **Сервировка блюда.** Перелейте соус в кувшинчик. Если соус для холодного десерта, остудите его в холодильнике. В нашем примере холодный малиновый соус подается с ванильным мороженым и сваренными в сахарном сиропе половинками абрикосов *(фото вверху)*.

2 **Варка яблок.** Положите яблоки в кастрюлю с небольшим количеством воды. При желании добавьте сахар, если яблоки недостаточно сладкие. Варите яблоки на медленном огне, время от времени перемешивая *(фото вверху)*, до их полного превращения в пюре. Снимите кастрюлю с огня.

3 **Завершающий этап.** Подмешайте к горячему пюре небольшими порциями холодное сливочное масло *(фото вверху)*. В нашем примере 30 граммов масла приходится на каждые 500 граммов яблок. Подайте соус к мясу. На фото представлена жареная свиная вырезка.

## Сваренные и протертые абрикосы

1 **Варка абрикосов.** Приготовьте светлый сахарный сироп *(рецепт на с. 164)*. Разделите абрикосы на половинки и удалите косточки. Варите фрукты в сиропе около 5 минут до размягчения. Разместите над глубокой емкостью нейлоновое сито. Вынимая фрукты из кастрюли шумовкой, перекладывайте их в сито *(фото вверху)* и протирайте их через него пестиком. Оставшуюся в сите кожуру выбросьте.

2 **Разбавление пюре.** Подливая оставшийся после варки сироп, разведите пюре до консистенции соуса *(фото вверху)*. Перелейте готовый соус в кувшинчик. Если часть сиропа еще осталась, сохраните ее, чтобы впоследствии использовать в готовке.

3 **Сервировка соуса.** Подайте соус к жареной свинине или десерту. Его можно использовать как холодным, так и горячим. На фото вы видите холодный соус с воздушным пудингом из тапиоки *(рецепт на с. 153)*.

# Десертные соусы: сладкое трио

Здесь приведены соусы на основе сахарного сиропа и жидкого шоколада. Простейший сироп — это не что иное, как смесь сахара и воды. Его консистенция зависит от соотношения этих двух ингредиентов, а также от температуры, до которой была нагрета смесь. Описанный на этих страницах соус *(фото справа; рецепт на с. 154)* состоит из масла и сливок. Называется он баттерскотч. Поскольку введение в сироп других продуктов может вызвать кристаллизацию сахара, к смеси добавляют немного жидкой глюкозы, препятствующей этому процессу.

Если продолжать выпаривать сахарный сироп до полного исчезновения влаги, оставшийся расплавленный сахар быстро превращается в карамель. Разбавив ее водой, мы получим жидкий прозрачный соус *(фото внизу)*.

Чтобы придать жидкую консистенцию шоколаду, его разводят в небольшом количестве воды или сливок на слабом огне. Важно не перегреть шоколад, чтобы не пострадал его вкусу и состав. В нашем соусе *(фото на с. 39, внизу)* шоколад был растоплен в воде и смешан с маслом.

## Баттерскотч: темное золото сахарного сиропа

1 **Растворение сахара в воде.** Согрейте кухонный термометр, поместив его в очень горячую воду. Налейте в массивную кастрюлю воду, добавьте сахар и сливочное масло. Подлейте жидкую глюкозу. Поставьте кастрюлю на средний огонь и помешивайте до полного растворения сахара *(фото вверху)*. Не допускайте кипения смеси, пока весь сахар не будет растворен, если будет необходимо, убавляйте огонь.

2 **Кипячение сиропа.** Когда весь сахар растворится, перестаньте размешивать смесь. Поместите в нее разогретый термометр, доведите сироп до кипения *(фото вверху)* и продолжайте кипятить, пока температура не достигнет 116 °С. Снимите кастрюлю с огня и погрузите ее в холодную воду для быстрого охлаждения сиропа.

## Карамель: прозрачный янтарь расплавленного сахара

1 **Приготовление карамели.** Налейте в кастрюлю 0,15 л воды и добавьте 500 г сахара. Помешивая, растворите сахар на среднем огне. Доведите сироп до кипения и кипятите его, уже не помешивая, пока он не приобретет янтарно-красный цвет. Поставьте кастрюлю в холодную воду для быстрого охлаждения. Дайте карамели немного остыть и влейте в нее холодную воду *(фото вверху)*.

2 **Разбавление карамели.** Верните кастрюлю на огонь и помешивайте карамель, пока она полностью не растворится в воде. Такая жидкая карамель уже не затвердеет даже после значительного охлаждения.

3 **Сервировка блюда.** Перелив соус в бутылку и плотно закупорив ее, вы сможете хранить его в холодильнике в течение нескольких недель. К столу его подают горячим или холодным, как к горячему, так и к охлажденному десерту. В нашем примере горячий карамельный соус подан к хлебному пудингу.

3 **Оценка густоты.** Зачерпните чайную ложечку сиропа и влейте ее в миску, наполненную водой со льдом. Остывшую каплю сиропа скатайте прямо в воде в шарик и выньте, осторожно зажав шарик между пальцами. Если в воде он сохраняет форму, но на воздухе быстро сплющивается *(фото вверху)*, значит, сироп готов.

4 **Добавление сливок.** Если сахарный сироп окажется слишком жидким, вновь поставьте его на огонь, дождитесь, чтобы температура поднялась на несколько градусов, и опять проверьте консистенцию. Добившись необходимого состояния сиропа, дайте ему немного остыть, влейте сливки двойной жирности *(фото вверху)* и размешайте до полной однородности.

5 **Сервировка блюда.** Подавать соус к столу можно горячим и холодным. На нашем фото представлено сочетание горячего соуса и холодного мороженого. Баттерскотч хорошо сохраняется в холодильнике, в закрытой посуде, в течение 2 недель.

## Шоколад: бархатистая сладость

1 **Приготовление жидкого шоколада.** Разломите на кусочки плитку шоколада и положите в миску, в которую налито немного холодной воды. Погрузите миску в кастрюлю с горячей водой, стоящую на среднем огне. Помешивая, дождитесь полного растворения всех кусочков шоколада.

2 **Добавление масла.** Нарежьте кубиками холодное сливочное масло из расчета около 60 граммов на каждые 250 граммов шоколада. Снимите кастрюлю с огня и подмешайте к растопленному шоколаду несколько кусочков масла *(см. фото вверху)*. Когда масло полностью разойдется, добавьте еще. Смешайте с шоколадом все заготовленное масло до однородной по цвету и консистенции массы.

3 **Сервировка блюда.** Готовый соус сразу подавайте к столу, не дав ему остыть. На фото соус представлен с холодным десертом — эклерами, заполненными мороженым.

# 2

# Соусы на основе крепких бульонов

## Чистейший экстракт с насыщенным вкусом



Бульон — однн из главных составных элементов всякой хорошей кухни — нн в коем случае не может быть обойден нашнм вниманием. Он является результатом совсем несложного процесса: немногочисленные ннгредиенты (мясо или рыба с душистымн овощамн н спецнямн) долго варятся на слабом огне, а полученный отвар освобождается от жнра и всевозможных примесей, превращаясь в совершенно чнстый зкстракт с насыщенным вкусом и густой коннстенцией.

Как и все прочне соусы, бульонные должны в первую очередь подчеркивать вкус основного блюда, а потом уже демонстрировать собственный. Чтобы облегчить зту задачу, можно в качестве некоторых или даже всех ингредиентов бульона для соуса нспользовать то же мясо, те же овощн н прнправы, которые входят н в основное блюдо. В принципе зто вполне осуществимо, поскольку в большинстве сортов мяса, домашней птицы или дичи содержится достаточно желатина, чтобы сварнть нз ннх крепкнй бульон. Однако довольно часто соус готовится сам по себе, отдельно от основного блюда — в зтом случае просто незаменим телячий бульон *(фото на с. 40)*, представляющий собой великолепную основу. Густой, но в то же время достаточно нейтральный на вкус, этот бульон удачно сочетается с прочнми сортами мяса. Если необходим насыщенный темный бульон, сочетайте телятину с каким-либо другим мясом или дичью и подрумяньте ингредиенты в духовке, прежде чем залнвать нх водой.

Для блюд из рыбы и морепродуктов тоже можно прнготовить бульонные соусы. Онн создаются на основе крепкого бульона, сваренного из рыбьего мяса н костей *(с. 42)*.

Готовый крепкнй бульон является в мнре соусов не самоцелью, а отправным пунктом. Полностью выпарив влагу, бульон превращают в желе *(фото на с. 44, вверху)*, которое затем может быть введено в состав любого мясного соуса для прндання ему более снльного вкуса. Еще одна вкусовая добавка *(фото на с. 44, внизу)* представляет собой нечто вроде двойного бульона: слегка поджаренное в духовке мясо варят в прнготовленном заранее телячьем бульоне н получнвшийся отвар выпарнвают до желеобразного состояння.

Бульоны довольно часто превращают в соусы, загущая нх обжаренной в слнвочном масле мукой. Для корнчневого соуса берут очень темную мучную заправку *(фото на с. 46)*, а для бархатного — светлую *(фото на с. 44, внизу)*. Коричневый соус легко моднфнцнруется добавленнем разнообразных прнправ, вкусовых добавок н жидкостей: напрнмер, траднционный охотннчнй соус к дичн получают, разводя коричневый соус кровью. Бархатный соус также служит основой для вариацнй. К нему можно добавнть обычные слнвкн нлн масло *(с. 49)*, а можно н такне экзотнческне ингредиенты, как пюре нз мякоти морскнх ежей *(с. 54)*. И корнчневый, и бархатный соусы после частичного выпаривания и охлаждення прнменяются для прнготовлення залнвных блюд *(с. 52)*.

На фото представлен переливаемый в кастрюлю телячий бульон (с. 42), являющийся незаменимым ингредиентом для множества мясных соусов. Мясо и кости варят в воде в течение нескольких часов, чтобы получить мясной аромат. Готовый бульон процеживают и охлаждают, а весь образующийся на поверхности жир тщательно собирают и удаляют.

# Приготовление крепкого бульона из мяса или рыбы

В результате длительной варки мяса и костей с овощами и приправами получается бульон, служащий затем основой для целого ряда ароматных соусов. Отличные бульоны получаются из говядины, ягнятины, свинины и дичи, но только телячий бульон *(фото справа; рецепт на с.158)* благодаря своему нейтральному вкусу, насыщенности и светлому цвету является универсальным.

Для варки крепкого бульона необходимо не только мясо, но и кости. В нашем примере использованы телячьи ноги в сочетании с говяжьими (для усиления вкуса). Мясопродукты, богатые желатином, — свиная кожа, телячьи и свиные ножки, куриные крылышки — придают бульону тягучую и плотную консистенцию.

Мясо и кости заливаются водой и доводятся до кипения на очень медленном огне. Когда вода закипит, из мяса начинает выделяться белок. Сворачиваясь, он образует серую пену, которая поднимается на поверхность. Чтобы бульон получился прозрачным, всю эту пену необходимо собрать и выбросить *(фото на с. 43, справа, пункт 2)*. Затем добавляются ароматные овощи и специи. Для достижения необходимой крепости и вязкости бульон следует варить не менее 5 часов. Готовый бульон охлаждают, в результате чего содержащийся в нем жир застывает на поверхности в виде толстой корки. Она с легкостью собирается ложкой и удаляется *(пункт 5)*.

Лучшими ингредиентами для крепкого рыбного бульона *(фото внизу; рецепт на с. 159)* является рыба с белым мясом и нежным вкусом (морской язык, мерлан), а также определенные виды рыб, накапливающие в себе желатин (камбала, тюрбо, морской черт). Рыбье мясо менее волокнисто, поэтому варка отнимает не так много времени, как в случае с мясным бульоном.

Мясной бульон можно варить до выпаривания почти всей жидкости. Тогда вы получите относительно небольшое количество сильно концентрированного желе *(фото на с. 44, внизу)*. Оно используется в качестве вкусовой добавки и загустителя для бульонных соусов.

Из телячьего бульона готовят также бульон двойной крепости *(фото на с. 44, внизу; рецепт на с. 158)*, обладающий исключительно насыщенным вкусом.

## Телячий бульон: универсальная основа мясных соусов

1 **Подготовка мяса.** Поместите на дно большой кастрюли решетчатую подставку, которая не позволит мясу прилипнуть ко дну. На решетку положите мясо и кости — в нашем примере это куски телячьей и говяжьей голени, телячьи бабки, цыплячьи крылышки и шейки. Налейте столько воды, чтобы она на 5 см покрыла мясо.

## Рыбный бульон: легкий и прозрачный

1 **Подготовка ингредиентов**. Приготовьте приправы и ароматические добавки — на фото вы видите нарезанные тонкими ломтиками морковь, лук, лук-порей, сельдерей, чабрец, петрушку и лавровый лист. Положите все в кастрюлю. Промойте рыбу, удалите горькие на вкус жабры. Нарежьте рыбу вместе с костями на куски. Мы использовали камбалу-ромб и морской язык, добавив головы лосося для лучшего вкуса.

2 **Добавление воды.** Чтобы куски рыбы не прилипли ко дну кастрюли, сначала положите овощи, а на них — рыбу. Подлейте красное или белое вино и достаточно воды, чтобы покрыть рыбу. Всыпьте щепотку соли. Поставьте кастрюлю на слабый огонь и доведите жидкость до кипения, снимая появляющуюся на поверхности пену. Затем накройте кастрюлю крышкой и кипятите около 30 минут.

3 **Завершающий этап.** Перелейте бульон в большую посуду через покрытый несколькими слоями марли дуршлаг. Если вы не собираетесь сразу же использовать его, можете сохранять его в холодильнике в течение нескольких дней, точно так же, как мясной бульон *(с.43, пункт 7)*. В морозильнике рыбный бульон простоит до 3 месяцев.

2 **Удаление пены.** С закипающего на слабом огне бульона снимите пену, подлейте немного холодной воды, так как, если жидкость закипит слишком быстро, пена в ней растворится. Собирайте пену до тех пор, пока она не перестанет образовываться.

3 **Ароматизация бульона.** Положите в кастрюлю морковь и лук (воткнув в одну из луковиц несколько бутонов гвоздики), неочищенную головку чеснока и ароматический букет (с.7). Посолите, доведите бульон до кипения и убавьте огонь настолько, чтобы жидкость еле кипела.

4 **Процеживание.** Неплотно прикройте кастрюлю крышкой и варите не менее 5 часов, собирая и удаляя жир. Готовый бульон вылейте через дуршлаг в большую посуду (*фото вверху*), гущу выбросьте, а бульон процедите вторично через дуршлаг, покрытый несколькими слоями марли.

5 **Удаление жира.** Дайте бульону остыть, затем поставьте в холодильник, не закрывая крышкой. Приблизительно через 8 часов он превратится в желе, а весь содержащийся в нем жир образует твердый слой на поверхности. Соберите его ложкой (*фото вверху*) и выбросьте.

6 **Удаление последних следов жира.** Осторожно прижмите бумажную салфетку к поверхности застывшего бульона: она впитает и поможет удалить последние остатки жира.

7 **Использование бульона в готовке.** Чтобы вновь сделать бульон жидким, переложите его в маленькую кастрюлю, поставьте на очень слабый огонь и непрерывно помешивайте. Бульон, не закрывая его крышкой, можно хранить в холодильнике до 2 недель; каждые 2 дня его необходимо кипятить в течение 15 минут. В морозильнике бульон простоит до 6 месяцев.

## Мясное желе: максимальная концентрация

1 **Дополнительная очистка бульона.** Налейте очищенный телячий бульон *(с.42)* в кастрюлю такого размера, чтобы его вместить, и доведите до кипения. Наполовину сдвиньте кастрюлю с конфорки и оставьте бульон слабо кипеть. Примеси, ещё остающиеся в нем, начнут собираться на поверхности у более холодного бока кастрюли. Когда пленка загустеет, соберите ее ложкой и удалите *(фото вверху)*.

2 **Переливание.** Медленно выпаривайте бульон, собирая примеси по мере их загустения, в течение 1 часа, до тех пор, пока его количество не уменьшится на треть. Чтобы легче было собирать сгустки на его поверхности, процедите выпаренный бульон через мелкое сито в кастрюлю меньшего размера *(фото вверху)*.

3 **Удаление примесей.** Поставьте кастрюлю на огонь, также сдвинув ее наполовину с конфорки. Продолжайте кипятить бульон, удаляя сгустки *(фото вверху)*.

## Бульон двойной крепости: удвоение вкуса

1 **Предварительная обработка ингредиентов.** Разогретое оливковое масло положите телятину и окорок — в нашем примере телячьи ноги с костью и часть сырого окорока с суставом. Добавьте крупно порезанные морковь и лук. Накройте кастрюлю крышкой и готовьте ингредиенты, временами их перемешивая на слабом огне около 45 минут, пока выделившиеся из них соки не начнут глазироваться.

2 **Добавление вина.** Подлейте немного белого вина *(фото вверху)*, деревянной ложкой соскребите со дна кастрюли прикипевшие сгустки мясного сока, помогая им раствориться в вине. Прибавьте огонь и полностью выпарьте вино. Когда опять начнется глазирование, добавьте еще вина и повторите весь процесс.

3 **Удаление пены.** Влейте телячий бульон *(с.42)*, полностью покрыв ингредиенты. Медленно доведите до кипения, попутно собирая образующуюся на поверхности пену *(фото вверху)*. Когда она перестанет появляться, добавьте ароматический букет *(с.7)* и неплотно прикройте кастрюлю крышкой. Кипятите около 4 часов.

4 **Процеживание**. Когда бульон снова выпарится на треть, снимите кастрюлю с огня. Процеживая через мелкое сито, перелейте остаток в маленькую кастрюльку *(фото вверху)*, поставьте ее описанным выше способом на огонь и продолжайте ту же операцию, что и в двух предыдущих пунктах.

5 **Полное выпаривание**. Приблизительно через 3 часа после начала всего процесса бульон опять сократится на треть и приобретет консистенцию и вид густого сиропа *(фото вверху)*. Перелейте его в миску, дайте остыть и поместите в холодильник. Сироп превратится в твердое упругое желе *(малое фото)*, которое прекрасно хранится в холодильнике.

4 **Удаление мяса и овощей.** Выньте из кастрюли мясо, его можно сразу или в дальнейшем использовать в пищу. Процедите бульон. Ароматический букет и овощи отожмите и выбросьте.

5 **Процеживание бульона.** Сдвиньте наполовину кастрюлю с процеженной жидкостью с огня и медленно кипятите, собирая у более холодного бока кастрюли сгустки и выбрасывая их. Когда объём жидкости уменьшится наполовину, снимите кастрюлю с плиты. Процедите жидкость через очень частое сито конической формы *(фото вверху)*.

6 **Охлаждение.** Чтобы на поверхности двойного бульона не образовывалась пленка, во время охлаждения помешивайте. Миска с бульоном помещается в посуду, заполненную водой со льдом, чтобы процесс охлаждения шел быстрее. Поставьте готовый продукт на ночь в холодильник, чтобы он превратился в желе. При длительном хранении в холодильнике, время от времени кипятите. *(фото на с. 43, пункт 7)*.

# Ароматный соус на основе бульона из обжаренного мяса

Обладающий очень насыщенным вкусом коричневый соус *(фото справа; рецепт на с.160)* не только сам является классической приправой к мясу или дичи, но и служит основой для многих других соусов того же назначения.

Превратить сваренный из обжаренного мяса крепкий бульон в коричневый соус довольно просто. Процеженный, выпаренный и очищенный бульон смешивается с приправами или вкусовыми добавками, а затем подается к столу вместе с основным блюдом.

Предварительное обжаривание мяса и овощей в растительном масле усиливает их вкус и обеспечивает впоследствии темный и насыщенный цвет готовому соусу. Затем в сковороду добавляют смешанную с жиром муку; в дальнейшем, запекаясь в духовке, мука темнеет. Эта темная мучная заправка придает соусу характерный внешний вид и консистенцию. После всех этих подготовительных процедур в вашем распоряжении оказывается мясной сок, с добавками, образующий твердую корку на дне сковороды. Растворенная в вине корка становится острой вкусовой добавкой.

Теперь можно приступить к приготовлению самого соуса. Для него подойдет не только телячий бульон, но даже обычная вода; однако, если вы хотите придать соусу максимально глубокий и богатый вкус, лучше выбрать бульон, как в нашем примере *(с. 42)*. Аналогично готовится и коричневый соус для дичи — в этом случае в ход идет бульон из мяса и костей этой дичи, но подойдет и телячий.

Мясо и овощи варят в течение 6 часов для того, чтобы бульон обогатился ароматом. Готовый бульон процеживают, дополнительно очищают и выпаривают. Теперь соус можно или сразу подать к столу, или сохранять в холодильнике тем же способом, что и телячий бульон.

Ломтики окорока, тушеные шампиньоны, мелкие луковки, томатное пюре *(фото на с. 30, внизу)* — вот лишь малая часть обширного списка вкусовых добавок и приправ, прекрасно сочетающихся с коричневым соусом. Так, к паштету из дичи *(с. 48)* приготовленный из той же дичи коричневый соус приправляется трюфелями, разогретыми в бренди, превращаясь в результате в соус *перигё*. К мясу гриль предпочтительнее бордоский соус — коричневый соус смешивается с частично выпаренным красным вином, специями и приправляется небольшим количеством мясного желе *(фото на с. 44, внизу)* и нарезанным кубиками костным мозгом.

1 **Смешивание ингредиентов с маслом**. Поварите свиную шкуру в кипятке 2—3 минуты, помойте и крупно порежьте. Нарубите кусками телячьи и говяжьи голяшки. Положите все на противень вместе с кусками телячьей ноги и цыплячьими крылышками. Добавьте морковь, лук, лук-порей, сельдерей, раздавленные зубчики чеснока, чабрец и лавровый лист. Полейте все маслом и перемешайте руками *(фото вверху)*

2 **Добавление муки.** Поместите противень в разогретую до 230 °С духовку на 15 минут, выньте его и перемешайте все ингредиенты деревянной лопаточкой, чтобы они обжарились равномерно. Верните противень в духовку еще на 15 минут. Посыпьте все мукой *(фото вверху)* и хорошенько перемешайте лопаточкой.

5 **Удаление мяса и костей** Снимите кастрюлю с огня. Поместите сито над большой миской и положите в него несколько кусков мяса из кастрюли *(фото слева)*. Выберите и удалите все кости. Выжмите из мяса сок с помощью деревянного песта *(фото справа)*. Эту порцию мяса удалите; обработайте подобным образом все мясо. Процедите жидкость из кастрюли в ту же миску. Когда жидкость остынет, удалите с ее поверхности жир.

3 **Обжаривание в духовке**. Поставьте противень в духовку на 10 минут, до потемнения муки. Убавьте огонь до среднего. Увлажните все вином, в котором должны раствориться сгустки сглазировавшегося мясного сока *(фото слева)*. Деревянной лопаточкой соскребите их со дна *(фото справа)*. Прибавьте огонь, доведите жидкость до кипения и кипятите 10 минут, до растворения всех затвердевших веществ.

4 **Добавление бульона.** Растопите телячий бульон *(с. 42)*. Содержимое противня переложите в большую кастрюлю. Налейте столько бульона, чтобы он покрыл все ингредиенты *(см. фото)*. Когда жидкость закипит, убавьте огонь и неплотно прикройте кастрюлю крышкой. Тушите все как минимум 3 часа, а лучше 5—6 часов.

6 **Процеживание соуса.** Небольшими порциями процедите жидкость через очень частое сито конической формы в небольшую кастрюлю. Осторожно водите маленьким ковшиком вверх и вниз, чтобы облегчить процеживание, но следите за тем, чтобы случайно не продавить через сито какие-либо сгустки. Затем все оставшиеся сгустки убрать.

7 **Очищение соуса.** Поставьте кастрюлю на средний огонь, доведите жидкость до кипения и сдвиньте посуду наполовину с конфорки. Гущу, образующую пленку у более холодной стенки кастрюли, удаляйте *(фото вверху)*. Когда соус частично выпарится до желаемой консистенции, снимите пробу и при необходимости добавьте соль, после чего снимите кастрюлю с плиты.

## Периге: соус к паштету из дичи

1 **Приготовление соуса из дичи.** Приготовьте коричневый соус *(с. 46)*, используя мясо и кости дичи вместо телятины и говядины. В нашем примере это мясо и кости зайца и куропатки, а все прочие ингредиенты — те же самые, что и в предыдущем рецепте. Выпарив очищенный соус до желаемой консистенции, снимите кастрюлю с огня.

2 **Приправление трюфелями.** Вымойте и очистите трюфели, кожуру истолките. Трюфели порежьте маленькими кубиками и подогрейте с небольшим количеством бренди *(с. 11)*. Добавьте трюфели и пюре из их кожуры к соусу *(фото вверху)*.

3 **Сервировка блюда.** Тщательно перемешав соус, перелейте его в подогретый соусник и сразу подавайте к столу. На фото соус представлен с горячим паштетом из дичи.

## Бордоский соус: вино и специи

1 **Добавление вина со специями.** Приготовьте основной коричневый соус *(с. 46)*. Перелейте его в большую кастрюлю. Выпарьте красное вино с ароматическими добавками *(с. 10)*, поставьте кастрюлю с соусом на средний огонь и влейте в него ровно столько вина, сколько выпарилось *(фото вверху)*.

2 **Обогащение вкуса соуса.** Когда соус закипит, убавьте огонь и сдвиньте наполовину кастрюлю с конфорки. Медленно кипя, соус должен выпариться до 1/3 своего первоначального объема; в это время следует удалять образующуюся на поверхности пленку. Затем добавьте столовую ложку мясного желе *(фото на с. 44, вверху)*, немного лимонного сока и перемешайте.

3 **Сервировка блюда.** При желании вы можете добавить к соусу гарнир, но чтобы соус не потерял свой красивый цвет, никогда не используйте для этого обжаренные в жире продукты. В нашем примере гарниром служит нарезанный кубиками вареный костный мозг *(с. 11)*. Перелив соус в подогретый соусник, сразу подавайте его к столу. На фото соус подан к жареному мясному филе.

# Бархатный соус: отправной пункт для экспериментов

Если любой мясной или рыбный крепкий бульон заправить обжаренной мукой, получится светлый однородный соус, известный под названием бархатного. Он обычно заправляется сливками или сливочным маслом и используется как основа для других соусов. Овощные пюре и приправленное сливочное масло делают соус цветным и придают ему новый вкусовой оттенок, а приправы (от зелени до нарезанных маленькими кусочками овощей или даров моря) изменяют его вкус и консистенцию *(с. 50)*.

Представленный здесь соус *(рецепт, на с.162)* приготовляется на основе рыбного бульона и является прекрасным дополнением ко множеству рыбных блюд. Сначала готовят мучную заправку тем же способом, что и для белого соуса *(с. 28)*; она не должна потемнеть, так как в этом случае вы не сумеете получить соус должного цвета. Далее к муке подмешивается рыбный бульон, после чего соус варят не менее 45 минут, чтобы отбить привкус муки.

Чтобы получить более густой соус, смесь очищают, выпаривают и заправляют яичным желтком. Сначала к взбитому желтку подмешивают немного теплого бульона, а затем все это добавляют к соусу. Кастрюлю с соусом вновь ставят на очень слабый огонь и варят до тех пор, пока смесь не начнет густеть. После добавления желтка соус уже нельзя доводить до кипения, иначе желток свернется и соус станет рыхлым.

Бархатный соус белого цвета, разведенный сливками, может в мгновение ока превратиться в ярко окрашенный путем добавления пюре из сладкого красного перца *(с. 9)*, помидоров или шпината, либо небольшого количества шафрана, растворенного в горячей воде. Придать вкусу соуса богатство и нежность помогут вбитые в него кусочки приправленного масла *( с. 12—13)*. Специи *(с. 10—11)* следует выбирать с таким расчетом, чтобы они подчеркивали собственный вкус соуса. Например, креветки и мидии отлично сочетаются с рыбным бархатным соусом, отварной костный мозг — с соусом из дичи, а шампиньоны или трюфели чудесно идут к любому.

Этот соус используется не только как дополнение к основному блюду, но и как его составная часть. На с. 50 *(фото вверху)* представлена отварная камбала, сервированная с бархатным соусом, заправленным кусочками сливочного масла; на фото со с. 51 *(фото внизу)* соус с шампиньонами и луком служит подливой, в которой запекается рыба.

1 **Загущение рыбного бульона.** Приготовьте заправку из муки и сливочного масла *(с. 28)* в кастрюле, стоящей на среднем огне. Когда она начнет пениться, вбейте рыбный бульон *(с. 42)* *(см. фото)*. Продолжайте взбивать смесь до тех пор, пока она не закипит, затем убавьте огонь настолько, чтобы поддержать слабое кипение.

2 **Удаление примесей.** Сдвинув наполовину кастрюлю с огня, кипятите соус 45 минут, постоянно собирая сгустки у более холодной стенки кастрюли и выбрасывая их *(фото вверху)*. Когда соус выпарится до половины исходного объёма, а на его поверхности будет образовываться лишь тонкая пленочка, поставьте кастрюлю на всю конфорку.

3 **Добавление сливок.** Влив сливки двойной жирности *(малое фото)*, хорошо перемешайте их с соусом деревянной ложкой *(фото вверху)*. Готовый соус должен иметь однородную кремообразную консистенцию, достаточно густую, чтобы удерживать ложку. Снимите кастрюлю с огня. Попробуйте соус и в случае необходимости дополнительно заправьте вкусовыми добавками.

## Нежнейшая подливка к отварной рыбе

1 **Добавление масла.** Приготовьте бархатный соус на основе рыбного бульона, обогащенный сливками *(с. 49)*. Сняв кастрюлю с огня, поместите ее на подставку. Небольшими порциями вбейте в соус нарезанное кубиками охлажденное сливочное масло *(фото вверху)*.

2 **Добавление рыбы.** Нарежьте филе камбалы полосками в 1 см длиной. Переложите их в смазанную сливочным маслом кастрюлю и немного поварите в малом количестве горячего рыбного бульона *(с. 42)*. Откиньте кусочки филе на сито и добавьте к соусу *(фото вверху)*.

3 **Сервировка блюда.** Осторожно, чтобы не повредить кусочки, перемешайте рыбу с соусом. В случае необходимости подогрейте соус, прежде чем подать его к столу.

## Яркая зелень приправленного травами масла

1 **Заправка соуса зеленым маслом.** Заготовьте и охладите приправленное травами масло *(с. 12)*, наломайте его на кусочки. Приготовьте рыбный бархатный соус, заправленный сливками *(с. 49)*. Сняв его с огня, вбейте масло, подкладывая его маленькими порциям (см. фото). В нашем примере на 1 литр соуса пришлось около 90 г масла.

2 **Сервировка блюда.** Когда масло полностью разойдется и соус приобретет равномерный яркий цвет, перелейте его в подогретый соусник *(фото вверху)* и сразу же подавайте к столу. На малом фото вы видите, как красиво выглядит соус в сочетании с отваренным в рыбном бульоне филе камбалы.

## Золото шафрана

1 **Добавление шафрана.** Приготовьте гарнир из пильчатых креветок и мидий *(с. 10)*; разведите молотый шафран в небольшом количестве горячей воды. Приготовьте рыбный бархатный соус, заправленный сливками *(с. 49)*. Снимите кастрюлю с огня и влейте шафран в соус *(фото вверху)*.

2 **Сервировка блюда.** Перемешайте гарнир из креветок и мидий с окрашенным шафраном соусом, перелейте в подогретый соусник и подайте к рыбе — в нашем примере это отварное филе камбалы.

## Густая смесь с дюксельским соусом

1 **Добавление шампиньонов.** Приготовьте дюксельский соус с луком, шампиньонами, петрушкой и лимонным соком *(с. 9)*, а также рыбный бархатный соус со сливками *(с. 49)*. Сняв кастрюлю с бархатным соусом с огня, добавьте к ней дюксельскую заправку — около 60 граммов на каждые 0,3 литра бархатного соуса.

2 **Запекание рыбы** Обжарьте в сливочном масле крошки белого хлеба. Половину соуса выложите на дно блюда для запекания, сверху поместите очищенную рыбу. Сделав продольный разрез вдоль хребта, частично отслоите мясо от костей и поместите внутрь кусочки сливочного масла. Оставшимся соусом закройте рыбу сверху и посыпьте хлебными крошками. 20 минут, пропекайте рыбу в духовке при 190 °С до образования золотистой хрустящей корочки.

3 **Сервировка блюда.** Подав запеченную рыбу на стол, снимайте с костей порции филе и раскладывайте по тарелкам вместе с соусом, находящимся на дне блюда под рыбой.

## Приготовление холодного желе

Соусы на основе костных бульонов, как правило, подаются на стол горячими. Однако по причине высокого содержания желатина крепкий выпаренный бульон превращается при охлаждении в плотное желе, благодаря чему оказывается возможным приготовить изысканный холодный соус. Основой для него служит очищенный и выпаренный бархатный соус, приготовленный, в свою очередь, со вкусовыми добавками и с заправкой из концентрированного бульона, а затем охлажденный.

Приправы и специи должны выбираться с тем расчетом, чтобы подчеркнуть и усилить вкус основного блюда. В нашем примере *(рецепт на с. 163)* половина бархатного соуса смешивается с коричневым соу-сом из дичи и служит основой для заливного из темного мяса (куропатки и т.д.), а другая половина, обогащенная сливками, превращается в светлый холодный соус к куриным грудкам. Вам будет нетрудно придать заливному другой цвет и вкус, добавив к нему пюре из помидоров или сладкого перца либо разведенный шафран.

Для заливного подойдет бархатный соус, приготовленный из любого крепкого бульона. К зайцу или фазану выберите бульон из дичи, а в качестве заправки используйте коричневый соус, также из дичи. Соус на основе нейтрального телячьего бульона подойдет для заливного блюда из любого сорта мяса и будет просто незаменим в том случае, если с помощью цвета и вкуса холодного соуса вы захотите создать по отношению к основному блюду эффектный контраст.

Основное блюдо и гарнир следует приготовить заранее, чтобы они были под рукой к тому моменту, когда соус охладится и достигнет подходящей для заливки консистенции. Соус должен быть достаточно жидким, чтобы покрыть мясо ровным слоем, но в то же время весьма плотным и не растекаться. Этого проще всего добиться, быстро охладив соус во льду. Для этого понадобится кастрюля из металла с высокой теплопроводимостью.

Посыпайте каждый кусок мяса гарниром сразу после того, как обмакнете его в соус; застыв, желе надежно удержит все на месте. Мелко нарубленные трюфели, маринованный язык, сваренный вкрутую яичный белок, бланшированные травы и нарезанные тонкими пластинками оливки — вот лишь несколько примеров возможного гарнира для этого изысканного блюда.

Чтобы создать эффект блеска, готовые блюда покрывают дополнительным слоем заливки, используя для нее желе из телячьего бульона. Немного крепленого вина — мадеры, портвейна или шерри — придаст заливному пикантный вкус.

1 **Приготовление бархатного соуса.** Приготовьте в кастрюле мучную заправку и на слабом огне вбейте в нее телячий бульон, получая в результате бархатный соус *(с.49)*. Прибавьте огонь и при непрерывном взбивании доведите соус до кипения, после чего вновь убавьте огонь и оставьте смесь медленно кипеть.

2 **Прибавление мясного желе.** Сдвинув наполовину кастрюлю с конфорки, кипятите соус около 45 минут, пока его объем не сократится на треть, снимая с поверхности сгустки. Добавьте несколько столовых ложек мясного желе *(с.44)* и продолжайте варить, помешивая до полного растворения желе.

6 **Приготовление коричневого холодного соуса.** Поставьте кастрюлю с оставшимся бархатным соусом на слабый огонь и доведите до кипения. Влейте сливки двойной жирности — 1/8 литра сливок на 0,3 литра соуса. Кипятите соус, временами помешивая, пока он не выпарится примерно на треть. Перелейте готовый соус в металлическую миску и охладите.

7 **Обработка мяса.** Заранее подготовьте жареные куриные грудки. Окуная каждый кусок в соус, выкладывайте его на решетку с поддоном и посыпайте гарниром. В нашем примере им послужила смесь мелко нарезанных маринованного языка и вареных яичных белков. Обработав таким образом всё мясо, охладите его.

3 **Приготовление коричневого холодного соуса.** Отложите половину соуса и охладите его, помешивая, чтобы на поверхности не образовывалась пленка, и отставьте в сторону. Оставшуюся часть соуса поставьте на слабый огонь. Добавьте несколько столовых ложек коричневого соуса *(фото на с. 46, вверху)* и выпарьте примерно на треть. Перелейте соус в металлическую миску.

4 **Охлаждение соуса.** Поместите миску с соусом в посуду большего размера, заполненную льдом. Помешивайте соус круговыми движениями, пока он не остынет и не загустеет настолько, чтобы держать ложку. Снимите миску со льда. Если соус слишком загустел, ненадолго поставьте дно миски в теплую воду, вновь потом на лед и охладите до нужной консистенции.

5 **Обработка мяса.** Готовые кусочки мяса — в нашем примере это половинки жареной куропатки без кожи — окуните в соус, переверните другой стороной, затем выньте и дайте излишкам соуса стечь обратно в миску *(фото вверху)*. Положите обработанный кусок на решетку с поддоном и посыпьте его гарниром — например, мелко нарезанными трюфелями, как на фото.

8 **Приготовление желе.** Выньте мясо из холодильника, разложите на чистой решетке. Растопите на огне телячий бульон (с. 42) и дайте ему остыть. Подлейте мадеры. Перелейте несколько столовых ложек бульона в металлическую миску и поставьте ее на лед. Размешивая, дайте бульону охладиться и загустеть до полужидкого состояния *(фото вверху)*, затем снимите со льда.

9 **Покрытие мяса желе.** Зачерпывая желе ложкой, полейте им каждый кусок мяса. Поместите решетки снова в холодильник, чтобы желе застыло. Примерно через 10 минут вновь извлеките и покройте мясо вторым слоем желе и повторяйте этот процесс до тех пор, пока мясо не станет блестящим.

10 **Сервировка блюда.** Красиво разложите мясо на блюде, залив глазурью всю его поверхность, и заморозьте в холодильнике. Чтобы глазурь не растекалась, подавайте блюдо к столу на кусочках льда.

# Экзотические вариации основного соуса

В роли вкусовой добавки к соусам на бульонной основе могут выступать не только яичный желток, сливки и масло, но и гораздо более экзотические продукты. Старинный рецепт коричневого соуса, подаваемого к зайцу или кролику, включает в качестве составной части кровь этих животных *(фото справа)*. Смешанная с пюре из печени кровь придает соусу бархатистость и очень темный глубокий цвет.

Оригинальным дополнением к рыбному бархатному соусу служит розовато-оранжевая мякоть морских ежей. Такой соус *(фото внизу)* можно подать к любой отварной рыбе.

И кровь, и мякоть морских ежей при высокой температуре сворачиваются, поэтому соус следует частично охладить и лишь затем подмешивать к нему эти вкусовые добавки. Готовая смесь уже не пострадает от последующего нагревания. Кровь также сворачивается при комнатной температуре на открытом воздухе. Чтобы этого избежать, собранную кровь следует сразу же развести уксусом.

Покупая морских ежей, выбирайте яркие и влажные экземпляры. Вскрывают ежа, разрезая наружный покров ножницами вокруг основания; мякоть затем извлекается ложкой.

Чтобы собрать кровь зайца или кролика, их свежуют и подвешивают вниз головой, в результате чего вся кровь скапливается в грудной клетке. Попросите мясника сделать это или выполните все сами в соответствии с нашими рекомендациями.

Свежуя животное самостоятельно, подвесьте его за одну из задних лап, но так, чтобы голова осталась лежать на столе. Сделайте круговой надрез под пяточным суставом и рассеките кожу вдоль внутренней сторону лапы до хвоста. Захватив лапу возле стопы, снимите кожу с ноги и ляжки. Подвесьте зайца за другую лапу и проделайте ту же операцию. Чтобы снять кожу с тела, разрежьте ее вдоль от основания хвоста через брюхо *(действуйте максимально осторожно)* до шеи. Взявшись за края кожи возле задних ног, спустите ее с тела до передних лап. Передние лапы обработайте так же, как и задние. Закатайте кожу на шею и голову животного, обрежьте у глаз и рта и стяните ее всю, полностью обнажая мясо.

## Традиционный охотничий соус с заячьей кровью

1 **Сбор крови.** Налейте в миску столовую ложку уксуса — мы использовали красный винный уксус. Вскрыв брюхо зайца, удалите внутренности, но оставьте внутри печень, отрезав от нее желчный пузырь. Держа животное над миской, вскройте диафрагму острым ножом и слейте кровь в миску с уксусом *(фото вверху)*.

## Оранжевое пюре из мякоти морских ежей

1 **Извлечение мякоти.** Приготовьте рыбный бархатный соус (с. *49*). Пока он варится, вырежьте остроконечными ножницами круглое основание каждого ежа, держа самого моллюска в руке. Вытряхните из ежей внутренности и выбросьте их. В колючей оболочке останется только оранжевая мякоть — выньте ее ложкой и положите в тарелку *(фото вверху)*.

2 **Приготовление пюре.** Положив мякоть в расположенное над миской сито, разомните ее деревянным пестом, а потом протрите через сито, чтобы получилось жидкое пюре *(фото вверху)*.

3 **Добавление сливок.** Слегка взбейте пюре веничком, чтобы оно стало однородным. Вбейте в него сливки двойной жирности — в нашем примере 1/8 литра сливок пришлось на 0,15 литра пюре, приготовленного из мякоти 36 ежей.

2 **Загущение соуса.** Приготовьте коричневый соус из дичи *(с.48)*. Выньте печень и превратите ее в пюре, пропустив через металлическое сито либо измельчив миксером. Пюре смешайте с кровью. Снимите с огня коричневый соус и дайте немного остыть при непрерывном помешивании, предотвращающем образование пленки на его поверхности. Влейте в соус смесь крови и печеночного пюре *(фото вверху)*.

3 **Сервировка блюда.** Поставьте соус на огнеупорную подставку, включите под ним очень слабый огонь и подогревайте соус, помешивая, до тех пор, пока он не загустеет и не приобретет темно-шоколадный цвет. Следите, чтобы температура соуса даже не приближалась к точке кипения, иначе кровь свернется. Сразу подайте соус к столу в подогретом соуснике к мясу зайца или кролика, кровь которого в нем использовалась.

4 **Соединение пюре с соусом.** Дайте готовому бархатному соусу немного остыть. Чтобы пюре не свернулось, смешивайте его с соусом в 2 этапа: сначала вбейте в пюре ковшик теплого соуса *(фото вверху)*, затем влейте получившуюся смесь в посуду со всем остальным соусом.

5 **Завершающий этап.** Поставив кастрюлю на огнеупорной подставке на слабый огонь, прогрейте и немного загустите соус, помешивая. Не доводите его до кипения, иначе он свернется. Снимите соус с огня и вбейте в него несколько кубиков сливочного масла *(фото вверху)*.

6 **Сервировка блюда.** Перелейте соус в подогретый соусник и сразу подайте к столу. На фото представлен морской окунь под гарниром из ломтиков моркови и лука (и рыба, и гарнир отвариваются в бульоне с белым вином).

# 3

# Яичные соусы

## Нежная эмульсия

**Прекрасный майонез**
**Соединение вареных и сырых желтков**
**Голландский соус и его разновидности**
**Пенные савойские соусы**
**Взбитый кустард, простой и приправленный**
**Приготовляемый за несколько минут батард**

Главной причиной широкого применения яичного желтка в приготовлении соусов является удивительная способность желтка образовывать эмульсии с различными жидкостями. Энергично взбивая его с растительным или сливочным маслом, бульоном и т.д., вы получаете однородную смесь. Эти нежные, легкие и в то же время обладающие насыщенным и выразительным вкусом соусы, как горячие, так и холодные, представляют собой яркую страничку в кулинарии.

Майонез — смесь желтка и растительного масла, дополненная уксусом или лимонным соком, — это, пожалуй, самый известный пример яичного соуса, приготовление которого к тому же не требует термической обработки *(с. 58)*. Простой секрет приготовления отличного майонеза заключается в том, чтобы все ингредиенты были комнатной температуры, а растительное масло подливалось к желтку постепенно, буквально по капле (особенно сначала) при одновременном энергичном взбивании. Соблюдение этих нехитрых правил гарантирует вам просто отличный результат. Чеснок, анчоусы, помидоры и зелень, добавленные к домашнему майонезу, сделают его вкус более богатым.

Под воздействием тепла яичный желток не только образует эмульсии, но и загустевает, обращаясь в плотные и воздушные соусы. Готовя их, следует соблюдать осторожность, поскольку при слишком сильном нагреве эмульсия разрушается и желток отделяется от жидкости. Вот почему необходимо очень внимательно следить за температурой. Сделать это легче всего с помощью водяной бани, обеспечивающей неизменный подвод тепла.

Характернейшим яичным соусом является голландский, приготовляемый путем нагрева желтков со сливочным и растительным маслом и приправляемый лимонным соком *(с. 60)*. Вкусовые добавки превращают обычный голландский соус в его разновидности *(с. 62-63)*. Самыми известными из них являются: беарнский соус (с эстрагоном), *хорон* (с томатным пюре) и мальтийский соус (с соком красного апельсина).

Яичный желток способен образовывать эмульсии не только с маслом, но также с вином и крепкими костными бульонами. На с. 64 представлен острый савойский соус, подаваемый к рыбе, — яйца взбивают при нагреве с рыбьим бульоном. Если вместо последнего использовать вино и сахар, получится сладкий вариант того же соуса. Взбивание венчиком насыщает савойский соус мелкими пузырьками воздуха, делая его легким, почти невесомым. Сладкий кустард, в состав которого входит молоко, имеет привкус сливок и плотную консистенцию *(с. 66)*.

Один из способов приготовить густой яичный соус состоит в использовании мучной подливки, играющей роль загустителя. Например, за считанные минуты можно получить соус *батард*. Достаточно лишь вбить в обжаренную в масле муку яичные желтки и воду. Этот соус обладает нейтральным вкусом, благодаря чему оказывается возможным обогащать его разнообразными вкусовыми добавками: лимонным соком, горчицей, свежей зеленью или томатным пюре.

Мальтийский соус *(с. 62)*, являющийся разновидностью голландского, подается к вареной спаржe. Сливочное масло и яичный желток смешиваются с лимонным соком на слабом огне. Только что выжатый сок красного апельсина придает соусу красивый розовый цвет.

# Майонез: простое волшебство

Давно уже для всех привычный и широко известный майонез — это результат чудесного превращения. Будто по волшебству два отдельных и таких непохожих друг на друга ингредиента (яичный желток и растительное масло) сливаются воедино, образуя поблескивающую золотистую эмульсию густой желеобразной консистенции. Продолжительное взбивание раздробляет масло на мельчайшие капельки, равномерно распространяющиеся по всему объему яичного желтка. Куриное яйцо является настолько хорошей основой для эмульсии, что в одном желтке можно растворить пол-литра масла и получить соус такой густоты, что его придется резать ножом. В нашем рецепте на один желток приходится 1/5 литра масла, благодаря чему готовый майонез при зачерпывании ложкой сохраняет свою форму.

Майонез *(фото справа; рецепт на с. 167)* легко приготовить, если следовать некоторым рекомендациям. Все ингредиенты — яичные желтки, растительное масло и уксус либо лимонный сок (можно использовать их смесь) — должны быть комнатной температуры. Разболтайте желтки заранее и, что самое важное, подливайте к ним масло понемногу, сначала по капле, а затем строго контролируемой тонкой струйкой.

Подлив сразу слишком много масла, вы разрушите эмульсию, ее составные части отделятся друг от друга. В этом случае ситуацию можно подправить, взбив в отдельной посуде еще один желток, а затем медленно и осторожно добавив его к приготовляемому майонезу. Если соус вышел слишком густым, подлейте немного теплой воды, лимонного сока или уксуса. Майонез можно приготовить и с помощью миксера, но тогда в нем будет слишком много пузырьков воздуха, из-за чего консистенция окажется слишком уж легкой и пенистой.

Добавляя к приготовленному майонезу различные ингредиенты, изменяющие его цвет, вкус и консистенцию, получают варианты соуса, предназначенные специально для даров моря, холодного мяса или овощных блюд. Для этого подойдет практически любой вареный овощ, мелко порубленный или превращенный в пюре. Зеленый майонез *(фото внизу)* готовят, подмешивая нарубленную зелень или шпинат, для розового берется пюре из сладкого красного перца либо помидоров, а классический французский рецепт включает желе из телячьего бульона *(с. 42)*.

*Грибих (фото на с. 59 внизу; рецепт на с.167)* представляет собой необычную разновидность майонеза, приготовляемого из сваренных вкрутую желтков с добавлением одного сырого для более легкого образования эмульсии. Благодаря горчице, каперсам и корнишонам этот соус имеет густую неоднородную консистенцию и пикантный вкус.

## Нежная эмульсия из яйца и масла

1 **Соединение желтков с лимонным соком.** Отделите яичные желтки от белков и поместите их в отдельную миску; посолите и поперчите. Взбивайте желтки до тех пор, пока они не приобретут вид однородной массы бледно-желтого цвета. Выжав сок половины лимона, влейте его в миску тоненькой струйкой, непрерывно взбивая.

## Зеленый майонез с травами

1 **Добавление зелени и шпината.** Приготовьте майонез. Оторвите стебельки от листьев шпината, ошпарьте их, откиньте на дуршлаг, после чего хорошо отожмите и мелко порежьте. Измельчите зеленый лук, петрушку, эстрагон, кервель; всыпьте их в майонез *(фото вверху)*, затем добавьте шпинат.

2 **Перемешивание ингредиентов.** Тщательно размешайте соус *(фото вверху)*. Готовый майонез должен иметь бледно-зеленый цвет с более темными вкраплениями. При желании используйте еще какие-либо вкусовые добавки. В нашем примере к майонезу было прибавлено протертое через сито мясо вареного омара.

3 **Сервировка блюда.** Этот соус служит отличным дополнением к любому блюду из рыбы или головоногих. На фото вы видите холодного омара на свежих салатных листьях. Если вы не стали прибавлять к майонезу протертое мясо омара, его можно подать к цыпленку, мозгам или овощам.

2 **Добавление масла.** Начинайте подливать к смеси оливковое масло по капле *(фото вверху слева)*, все время взбивая. Контролируйте подачу масла, зажав горлышко бутылки большим пальцем. Когда смесь станет превращаться в эмульсию, слегка сдвиньте палец, чтобы масло полилось очень тонкой струйкой *(фото вверху в центре)*. Ни на минуту не прерывайте взбивание. По мере того как соус будет все более густеть и бледнеть, увеличивайте подачу масла *(фото вверху справа)*. Для оценки консистенции соуса поднимите венчик и дайте капле упасть обратно в миску: если капля сохранит форму, соус готов. При необходимости можно разбавить соус несколькими каплями лимонного сока или воды.

3 **Сервировка блюда.** Лучше всего подавать майонез сразу после приготовления к салату или какому-либо простому холодному мясному блюду, например, цыпленку с корнишоном *(фото вверху)*. Соус можно хранить в закрытом виде в холодильнике или прохладном месте в течение трех дней. Перед употреблением его необходимо взболтать или взбить.

## Грибих: острота каперсов и корнишонов

1 **Растирание желтков.** Сварите вкрутую яйца, отделите желтки и положите в миску, а белки отложите. Добавьте в содержимое миски один сырой желток и чайную ложку горчицы. Пестиком разотрите ингредиенты в однородную пасту; подлейте лимонный сок и растительное масло. Тщательно перемешайте.

2 **Добавление приправ.** Половину белков порежьте соломкой. Вымойте, обсушите и измельчите каперсы, корнишоны и свежую зелень (петрушку, зеленый лук, кервель, эстрагон). Добавьте все ингредиенты в майонез *(фото вверху)* и тщательно перемешайте.

3 **Сервировка блюда.** Этот соус подают к горячим и холодным блюдам из рыбы и других даров моря. На фото на майонез укладывают вареную мякоть морского гребешка.

# Голландский соус: тема с вариациями

Яичные желтки, взбиваемые со сливочным маслом при слабом нагреве, соединяются с жиром и загустевают, превращаясь в плотную эмульсию. Приправленная лимонным соком, она становится голландским соусом. Этот соус замечателен сам по себе, но, кроме того, он является основой разнообразных и также очень вкусных соусов. На этой и следующих страницах описаны два способа приготовления голландского соуса и даны три его разновидности *(рецепт на с.165)*.

Для голландского соуса подойдет масло, как нарезанное кубиками *(фото справа)*, так и растопленное *(с.61, в рамке)*, в последнем случае масло заранее растапливается в отдельной посуде и освобождается от примесей — чистый жир отделяется от твердой субстанции, всегда присутствующей в сливочном масле (она состоит из содержащихся в молоке веществ).

Каким бы методом вы ни решили воспользоваться, всегда надо соблюдать два правила. Масло следует добавлять к желткам понемногу и всякий раз убеждаться, что порция успела полностью разойтись, прежде чем подкладывать следующую — в противном случае эмульсия распадется. Еще важнее не перегреть соус, чтобы яйца не свернулись и не испортили его. Чтобы желтки стали более жидкими, подлейте немного воды. Соус готовьте на водяной бане, то есть в кастрюле, погруженной в другую посуду, большего размера с водой, близкой к закипанию.

Классический голландский соус заправляется только лимонным соком. Добавление сока красного апельсина превращает его в мальтийский соус розового цвета с горьковато-сладким привкусом. Беарнский соус готовят так же, как и голландский, но перед добавлением сливочного или (как в нашем примере) растительного масла яичные желтки соединяются с выпаренной смесью приправленного специями вина и уксуса. Характерный вкус ему придает эстрагон, часто в сочетании с кервелем и луком-шалотом. Смешав беарнский соус с томатным пюре, мы получим уже новый соус — *хорон.*

Все эти соусы лучше всего подавать к столу сразу же после приготовления. Как только получена желаемая консистенция, снимайте кастрюлю с водяной бани, чтобы соус не загустел слишком сильно. При необходимости он может постоять какое-то время перед подачей на стол в теплой (но не горячей!) водяной бане.

1 **Нагревание яичных желтков.** Нарежьте маленькими кубиками охлажденное сливочное масло, выжмите сок 1 лимона. Поместите на дно большой кастрюли подставку и залейте ее водой так, чтобы она ее только покрывало. Доведите воду до кипения. В меньшей кастрюле подлейте к яичным желткам немного воды, добавьте соль и перец и поставьте ее на подставку *(фото вверху слева)*. Взбивайте желтки венчиком *(фото вверху справа)*, пока смесь не начнет понемногу густеть.

2 **Добавление масла.** При непрерывном взбивании добавляйте к соусу кубики сливочного масла небольшими порциями *(фото вверху слева)*. Добивайтесь полного растворения каждой порции, прежде чем добавить новую. Продолжайте взбивать, пока смесь не станет однородной и начнет густеть *(фото вверху справа)*. Выключите конфорку, но не прекращайте взбивание.

## Приготовление соуса на растопленном масле

1 **Очистка масла.** Растопите сливочное масло в массивной кастрюле на слабом огне, снимите кастрюлю с плиты и поместите на подставку. Дайте маслу остыть и снимите появившуюся на поверхности пену *(фото вверху)*. Отстоявшись, масло разделится на твердую и жидкую составляющие. Жидкость осторожно перелейте в другую кастрюлю, стараясь не потревожить то, что осело на дне.

2 **Добавление очищенного масла.** Согрейте воду в водяной бане и поместите в нее кастрюлю с яичными желтками, небольшим количеством воды, приправами. Взбивайте желтки до легкого сгущения, после чего добавьте очищенное сливочное масло, подливая его половником и непрерывно взбивая смесь венчиком *(фото вверху)*. Когда соус начнет густеть, влейте в него лимонный сок.

3 **Завершающий этап.** Продолжайте взбивание при одновременном нагреве, пока соус не станет густым и кремообразным *(фото вверху)*. Если соус слишком загустеет, влейте немного теплой воды или еще несколько капель лимонного сока. Попробуйте и при необходимости еще посолите.

3 **Добавление лимонного сока.** Продолжая взбивать смесь, влейте лимонный сок. Снимите соус с водяной бани. Он должен быть плотным и бархатистым на вид и иметь консистенцию пюре.

4 **Сервировка блюда.** Подайте соус теплым к отварной рыбе, овощам или блюду из яиц. На фото представлен шпинат с яйцами-пашотт: листья шпината обваривают кипятком, отжимают, тушат в сливочном масле и скатывают из него маленькие биточки.

## Беарнский соус: ни с чем не сравнимый аромат эстрагона

1 **Подготовка приправ**. Бросьте в кастрюлю измельченные эстрагон, шалот и кервель, подлейте белое вино и белый винный уксус. Доведите до кипения и начинайте выпаривать жидкость на очень слабом огне, временами помешивая. Продолжайте процесс до того момента, когда в кастрюле останется около двух столовых ложек жидкости.

2 **Процеживание жидкости**. Процедите содержимое кастрюли через сито, отожмите жидкость в маленькую массивную кастрюлю, а гущу выбросьте. Добавьте яичные желтки и поместите кастрюлю в водяную баню, предварительно разогретую до температуры кипения. Перемешайте желтки и жидкость.

3 **Добавление масла.** Когда смесь станет бледнее и гуще, начинайте вливать в нее растительное масло тонкой непрерывной струйкой *(фото вверху)*. Все время помешивая, постепенно увеличивайте подачу масла. Два V-образных продольных надреза на пробке обеспечат непрерывную подачу масла. Постепенно соус станет бледнее и гуще.

## Хорон: розовый оттенок томатного пюре

1 **Добавление помидоров.** Приготовьте свежее томатное пюре *(фото на с. 30, вверху)* и беарнский соус *(фото вверху, пункты 1—5)*. Добавление свежей зелени на последнем этапе изготовления соуса осуществляйте по желанию. Подмешайте к соусу томатное пюре.

2 **Сервировка блюда.** Перелейте соус в подогретый соусник *(фото вверху слева)*. В нашем примере он подан к жаренным на гриле почкам *(малое фото)*, но его можно подавать и с приготовленным на гриле мясом домашней птицы или рыбой — например, лососем, тунцом или осетром.

4 **Разведение водой.** Готовый соус должен быть густым, лимонного цвета. Если соус вышел слишком густым, влейте в него чуть-чуть теплой воды или лимонного сока *(фото вверху)* и хорошо размешайте.

5 **Добавление трав.** Когда придет время подать соус к столу, снимите его с водяной бани, перемешайте с горстью мелко порубленных эстрагона и кервеля и перелейте в подогретый соусник.

6 **Сервировка блюда.** Беарнский соус по традиции подают к жареному мясу или птице *(на нашем фото это ромштекс)*, но подойдет он и к рыбе, зажаренной на гриле, а также к овощам.

## Мальтийский соус: яркость красного апельсина

1 **Взбивание соуса.** Выжмите сок одного или двух (в зависимости от их величины) красных апельсинов и отставьте в сторону. Смешайте яичные желтки с лимонным соком и поставьте кастрюльку со смесью на водяную баню на маленький огонь. Вбивайте в смесь сливочное масло *(с. 60)* до тех пор, пока она не станет густой и однородной *(фото)*.

2 **Добавление апельсинового сока.** Влейте в соус апельсиновый сок тонкой струйкой при непрерывном взбивании. Когда соус приобретет темно-малиновый цвет, снимите кастрюлю с плиты, не прекращая взбивать смесь.

3 **Сервировка блюда.** Перелейте готовый соус в подогретый соусник. Как правило, его подают горячим или теплым к отварной спарже. Вместо спаржи можно отварить брокколи, цветную капусту или лук-порей.

# Острый и сладкий варианты савойского соуса

Савойский соус — пенный и воздушный, но в то же время достаточно густой. Яичные желтки взбивают с какой-либо жидкостью при нагревании. В зависимости от того, какая это жидкость и какие используются приправы, соус бывает сладким или острым; в любом случае во время энергичного взбивания смесь насыщается пузырьками воздуха и вспенивается, увеличиваясь в объеме более чем в 2 раза. Для приготовления острого савойского соуса *(фото справа; с.166)* необходим частично выпаренный рыбный бульон *(с.42)*, а для сладкого *(фото справа внизу; рецепт на с.166)* — вино, причем желтки предварительно взбиваются с сахарным песком.

Острый савойский соус готовится примерно так же, как и голландский *(с.60)*, и требует не меньшего внимания к температуре нагрева. Жидкость и яичный желток, взятые примерно в одинаковых пропорциях, смешиваются на водяной бане, вода в которой не должна кипеть — при этом желтки хорошо соединяются с бульоном и густеют, но не свораживаются. Весь этот процесс занимает около 10 минут; незадолго до окончания приготовления добавьте к соусу несколько кубиков сливочного масла.

Способ приготовления сладкого савойского соуса несколько иной. На водяной бане желтки взбиваются с сахарным песком до получения бледной кремообразной массы, затем тонкой струйкой вливается вино, причем смесь непрерывно взбивается, пока соус не станет легким и пенным. Вы можете использовать любое сладкое или сухое вино, включая игристое. Крепленое вино — например, мадера или шерри — придаст соусу более выраженный вкус. Консистенцию соуса легко изменить, добавляя к нему сливки двойной жирности или взбитый яичный белок.

## Желток и бульон: густая, но легкая смесь

1 **Приготовление эмульсии.** Налейте в кастрюлю крепкий рыбный бульон *(с.42)* и выпарите его на огне. Сняв кастрюлю с плиты, дайте бульону остыть, затем добавьте яичные желтки. Поместите кастрюлю на водяную баню, не доводя воду до кипения. Взбейте желтки вместе с бульоном *(фото слева)* до полного их растворения. Продолжайте взбивать смесь, пока она не загустеет *(фото справа)*.

## Вино и сахар: воздушная пена

1 **Соединение желтков с сахаром.** Насыпьте в большую миску сахарную пудру. Отделите яичные желтки от белков и положите в ту же миску. Поместите миску в водяную баню, разогретую до температуры чуть ниже точки кипения, и взбивайте желтки с сахаром.

2 **Добавление вина.** Когда сахар полностью разойдется, а смесь станет пенистой и бледной, влейте тонкой струйкой белое вино, все время размешивая.

2 **Добавление масла.** Нарежьте сливочное масло маленькими кубиками. Прибавляйте масло к соусу по нескольку кубиков, тщательно размешивая и добиваясь полного растворения каждой порции, после чего кладите следующую порцию.

3 **Сервировка блюда.** Готовый соус должен быть густым и пенистым и не стекать со стенок посуды. Перелейте савойский соус в подогретый соусник. На фото он подан к рыбному рулету, но подойдет также к любой отварной белой рыбе.

3 **Заключительный этап.** По мере взбивания смесь становится все более пенной и белой, а минут через 5 увеличится в объеме в два раза *(фото вверху слева)*. Взбивайте еще 5—10 минут, чтобы соус стал густым и плотным *(фото вверху справа)*.

4 **Сервировка соуса.** Перелейте соус в подогретый соусник и подайте с приготовленными каким-либо способом фруктами: с тушенными целиком грушами *(фото вверху)*. Можно вместо этого охладить соус в миске со льдом и подать к свежим фруктам, кексу, сладкому пирогу, суфле или пудингу.

# Роскошный кремовый кустард

Нежно-сладкий вкус и бархатистость классического кустарда делают его идеальным соусом для всех видов пудингов и многих других горячих и холодных десертов. Подобно сладкому савойскому соусу, кустард готовят из взбитых с сахаром яичных желтков, с добавлением жидкости, но вместо вина используют горячее молоко, причем в гораздо большем количестве. Результатом является негустая, текучая, совершенно однородная масса *(фото справа; рецепт на с. 166)*.

Консистенция кустарда определяется соотношением яиц и молока. В нашем примере на 6 желтков приходится примерно 0,6 литра молока. При такой пропорции на обмакнутой в соус ложке остается его слой. Для более жидкого соуса увеличьте количество молока, для более густого и насыщенного положите больше желтков.

Как и другие подобные соусы, кустард не терпит перегрева. Смешанные с сахаром желтки становятся жидкими и текучими; молоко доводят до температуры, близкой к кипению, затем (не на огне!) вбивают его в желтки. Горячее молоко постепенно согревает желтки, ингредиенты начинают смешиваться; завершается этот процесс уже на плите, на слабом огне, в массивной кастрюле. Непрерывно помешивайте соус, чередуя движения в форме восьмерки с круговыми, чтобы тепло равномерно распределялось по всему объему смеси.

Кустард прекрасно сочетается с различными добавками. В приводимом нами варианте *(фото справа в рамке)* к готовому кустарду подмешивается жидкая карамель *(с. 38)*; другой способ приготовления состоит в том, что карамель смешивается с горячим молоком, которое потом сбивается с желтками. Еще одна разновидность кустарда ароматизируется ванилью: в подогреваемое молоко кладется ванильный пакетик, удаляемый перед тем, как молоко вливается в желтки. К соусу можно также добавить немного рома или кофе.

Кустард и его разновидности одинаково хороши в горячем, теплом и холодном виде. Охлаждают соус во льду, помешивая *(фото на с. 67, пункт 4)*, или же, дав остыть до комнатной температуры, закрывают крышкой и помещают в холодильник.

1 **Соединение яичных желтков с сахаром**. Отделите от белков яичные желтки, поместите их в миску и добавьте сахарную пудру. Разомните желтки проволочным венчиком *(фото вверху слева)* и взбейте их с сахаром до состояния однородной смеси *(фото вверху в центре)*. По мере взбивания смесь будет становиться бледнее и увеличиваться в объёме. Примерно через 10 минут, когда смесь будет густой и почти белой, проверьте ее консистенцию: подняв немного массы на венчике, дайте ей стечь обратно в миску, одновременно производя зигзагообразные движения; при правильной консистенции на поверхности образуется змейка *(фото вверху справа)*.

## Прибавление карамели на последнем этапе

1 **Соединение соуса с карамелью**. Доведите сахарный сироп на огне до состояния карамели и подмешайте к нему немного воды, чтобы получить карамельный соус (с.38). Приготовьте кустард *(фото вверху, пункты 1—5)*, вбейте в него карамельный соус.

2 **Сервировка блюда.** Когда карамель полностью растворится, перелейте соус в подогретый кувшин *(фото вверху)*. Сразу подавайте соус к горячему или холодному десерту или остудите его, помешивая, затем накройте крышкой и поставьте в холодильник.

2 **Добавление молока.** Доведите молоко до кипения, помешивая во избежание образования пенки. Снимите кастрюлю с огня и немного остудите молоко, после чего влейте его в смесь желтков и сахара при легком, но постоянном помешивании. Когда все ингредиенты хорошо перемешаются, перелейте соус из миски в массивную кастрюлю.

3 **Варка соуса.** Поставьте кастрюлю на очень слабый огонь. По мере нагревания соуса непрерывно помешивайте его. Когда смесь станет полностью однородной и будет оставлять слой на деревянной ложке, соус будет готов.

4 **Заключительный этап.** Как только будет достигнута необходимая консистенция, снимите кастрюлю с плиты и погрузите в миску со льдом, чтобы предотвратить загустение соуса. Осторожно помешивайте соус, не давая образовываться поверхностной пленке. Если вы не собираетесь сразу подавать его к столу, его можно сохранять теплым, поставив на паровую баню с теплой водой.

5 **Процеживание соуса.** Перелейте кустард через сито в подогретую миску *(фото слева)* и сразу подавайте к десерту — в нашем примере им служит шоколадный пудинг *(фото внизу)*. Если вы хотите подать соус холодным, остудите его на льду, постоянно помешивая, накройте крышкой и поставьте в холодильник.

# Батард: острый соус быстрого приготовления

На яичной основе можно легко и быстро приготовить легкий соус, если использовать еще один загуститель кроме яичного желтка. В *батарде (рецепт на с.166)* им является обжаренная в сливочном масле мука, к которой затем прибавляются желтки. В отличие от прочих соусов, в состав которых входит мучная заправка, *батард* не приходится выпаривать, поскольку после добавления желтков соус загустевает до необходимой консистенции за считанные минуты.

Быстрота выполнения всех операций является ключом к успеху приготовления этого соуса, так как при более длительном воздействии тепла начинает появляться привкус муки, а сделать его снова незаметным поможет лишь продолжительное кипячение. Чтобы при переходе от одной стадии готовки к другой не возникало задержек, подготовьте все ингредиенты заранее: взбейте с желтками немного подсоленной воды, сок лимона, нарезанное кубиками масло. Подберите специи по вашему вкусу (в нашем примере использована мелко нарубленная петрушка).

Когда мука и масло начнут пузыриться, к ним подмешивается вода. Яичные желтки добавляются уже на плите, после чего кастрюлю вновь ставят на слабый огонь и, осторожно помешивая, варят несколько минут, пока соус не загустеет. Затем добавляются приправы и масло — и соус готов.

Батард — прекрасный соус к жареной рыбе, дичи, а также вареным или тушеным овощам. Для улучшения вкуса можно смешать желтки не с водой, а с небольшим количеством сливок. В качестве приправы используется нарезанная зелень, каперсы, ложка горчицы. Существует классический вариант соуса для жаренной на гриле макрели: к светлому батарду добавляется пюре из вареного крыжовника.

1 **Подготовка ингредиентов**. Выжмите сок одного лимона; отделите от белков яичные желтки, поместите их в миску, подлейте к ним холодной воды и взбейте до однородной смеси.

2 **Обжаривание муки.** Растопите сливочное масло в массивной кастрюле на слабом огне, всыпьте муку и помешивайте, пока смесь не вспенится. Влейте слегка подсоленную теплую воду, энергично размешивая *(фото вверху)*.

5 **Загущение соуса.** Верните кастрюлю на слабый огонь: взбивая, дождитесь, когда соус немного загустеет *(фото вверху)*. Не доводите смесь до кипения.

6 **Завершающий этап.** Перенесите кастрюлю на подставку. Влейте в соус лимонный сок, всыпьте мелко порезанную петрушку *(фото вверху)* и тщательно перемешайте. Вбейте в соус нарезанное кубиками сливочное масло, добавляя его небольшими порциями.

3 **Кипячение смеси.** Продолжайте помешивать смесь на огне до полной однородности. Как только она закипит, снимите кастрюлю с плиты.

4 **Добавление желтков.** Поставьте кастрюлю на подставку и дайте смеси постоять 1—2 минуты, чтобы остыть. Влейте заранее взбитые с водой желтки *(фото вверху)*.

7 **Сервировка блюда.** Готовый соус имеет однородную консистенцию и бархатистость *(фото слева)*. Снимите пробу, при необходимости добавьте соли; перелейте в подогретый соусник и тотчас подавайте к столу. На фото вареная цветная капуста, заправленная соусом.

# 4

# Сборные соусы

## Все идет в дело

**Деглазирование кастрюль и сковород**
**Использование жидкостей, оставшихся после тушения и варки**
**Многообразие вкусовых добавок**
**Классические способы тушения мяса**
**Мясной соус к макаронным изделиям**

Зачастую сам способ приготовления основного блюда — варка, жарка, запекание, тушение — дает возможность сделать к нему соус из своего рода “отходов”, которые в ином случае были бы попросту выброшены. Так, при жарке мясной сок оседает в виде твердого налета на дне и стенках посуды. Если растворить его в какой-либо жидкости, получится замечательный ингредиент для соуса. Этот процесс, называемый деглазированием, применим к остаткам, появляющимся в результате приготовления самых разных блюд. Тушенное само по себе или с овощами мясо почти всегда образует подобный налет, который может быть растворен в той же жидкости, в которой тушилось мясо. Пригоревший ко дну сковородки сок является отличной составной частью мясной подливки.

Создание сборных соусов — это процесс, допускающий различные вариации. Можно выбрать ту или иную жидкость с тем расчетом, чтобы готовый соус, созданный на ее основе, наилучшим образом подходил к блюду. Конечно, даже обычной воды будет достаточно для превращения этой концентрированной жидкости во вкусный и аппетитный мясной соус, но совсем нетрудно усилить эффект, используя вместо воды красное вино, пиво, телячий бульон или комбинации этих и других жидкостей. Например, на с. 72 описан соус к свинине, телятине и цыпленку, основой которого служит гармоничная смесь мадеры и сливок. Кроме того, соусы для жареного мяса можно дополнительно разнообразить добавлением к ним зелени и овощных пюре.

При тушении мяса и овощей относительно небольшой объем жидкости до такой степени насыщается вкусом и ароматом входящих в кушанье продуктов, что сама эта жидкость становится соусом. Такой соус, подаваемый к ноге ягненка *(с.78)*, не требует никакой дополнительной готовки, кроме небольшого выпаривания. Однако в некоторых случаях тушения и во всех случаях варки оказывается необходимым добавлять к жидкости особые компоненты, чтобы превратить ее в соус с должной консистенцией и вкусом. Таким загустителем в соусах к рыбе и белому мясу служат сливки (сами по себе или смешанные с яичным желтком), а в соусах, подаваемых к красному мясу, птице и потрохам, — концентраты из крепких бульонов, описанные во 2-й главе.

Большинство представленных далее блюд состоит из двух дополняющих друг друга компонентов: жидкого соуса и твердых ингредиентов основного блюда, которые имеют тот же букет вкусов, но остаются самостоятельным элементом кушанья. Впрочем, если все твердые составляющие будут очень мелко нарезаны и пройдут термическую обработку вместе с жидкостью, все элементы объединятся. В результате получится густая масса, похожая на пюре, — дополнение к рису, картофелю и макаронным изделиям *(с.84)*.

На фото представлен великолепный соус с красным вином, поданный к нарезанному нежному ромштексу. В красном вине растворяется твердый налет, оставшийся в сковороде после жарки мяса, затем жидкость немного выпаривается и заправляется сливочным маслом (с. *74)*.

# Использование мясного сока

Во время жарки мясо и птица выделяют соки, которые образуют густые отложения на дне и стенках посуды; обычно их выбрасывают, хотя совсем нетрудно было бы превратить их в ароматный соус. Чтобы приготовить такой соус, почти не требуется ни времени, ни усилий — достаточно просто растворить остатки в жидкости. Такую жидкость вы выбираете сами, поэтому вкус соуса легко варьируется. Использовать можно столовое или крепленое вино, бульон, пиво, сидр или обычную воду. В нашем примере смесь мадеры и сливок позволяет сделать замечательный соус к свиному филе.

В любом случае соус готовится одинаково. Когда мясо или птица готовы, их вынимают из сковороды, выливают весь лишний жир и оставляют только твердые отложения на дне. На сильном огне в сковороду наливают жидкость и соскребают налет со стенок и дна, пока весь он не растворится.

Большой кусок жареного мяса часто дает осадок настолько густой и концентрированный, что достаточно одной лишь воды для получения соуса с выраженным мясным вкусом. Подобный пример с приготовлением телячьей вырезки описан на с.76. Белое вино, использованное вместо воды, придаст соусу замечательный вкус, а телячий бульон — насыщенную консистенцию.

Красное вино благодаря своему вкусу и цвету особенно хорошо сочетается с соусами, предназначенными для темного мяса *(фото на с.74, вверху)*. Там же представлен соус, содержащий выпаренное красное вино со специями, смешанное с желе из мясного бульона. Этот соус хорош для вареных телячьих почек.

Насыщенный вкус со сладковатым оттенком является отличительным признаком соусов на основе крепленого вина: марсалы, мадеры, портвейна. Такие соусы идеально сочетаются с естественным сладковатым вкусом свинины *(фото справа)* и великолепным вкусом дичи.

1 **Обработка свинины.** Срежьте со свиного филе жир и пленки, мясо нарежьте кусками толщиной 2,5 см. Чтобы жареное мясо вышло золотистым, а соус более густым, обваляйте куски с обеих сторон в муке. Растопите в сковороде с широким дном сливочное масло; когда оно растопится, положите в него мясо.

2 **Жаренье свинины.** Через несколько минут мясо подрумянится с одной стороны — переверните его лопаточкой на другую сторону *(фото вверху)*. Продолжайте обжаривать; когда мясо равномерно прожарится и приобретет золотисто-коричневый оттенок, переложите его на подогретую тарелку и уберите в теплое место.

5 **Добавление сливок.** Для увеличения количества соуса и придания ему более мягкого вкуса, влейте в него сливки двойной жирности *(фото вверху)*. Количество сливок выберите в зависимости от того, какого вкуса и какой консистенции должен быть ваш соус. В нашем примере сливок было примерно в 2 раза больше, чем жидкости на дне сковороды.

6 **Перемешивание соуса.** Перемешивайте оба ингредиента, отскребая мясной сок от дна, чтобы он перемешался со сливками *(фото вверху)*. Когда соус станет однородным, покипятите его еще несколько минут для усиления его концентрации.

3 **Добавление жидкости.** Соберите и удалите из сковороды остатки жира. Поставьте сковороду на сильный огонь и влейте большое количество жидкости — в нашем примере использована мадера *(фото вверху)*.

4 **Растворение осадка.** Как только жидкость закипит, начинайте отскребать осадок от стенок и дна, пользуясь деревянной ложкой или лопаточкой *(фото вверху слева)*, и продолжайте до тех пор, пока весь он не растворится. После этого дайте жидкости покипеть еще несколько минут. Проведите лопаточкой по дну — если дно остается чистым *(фото вверху справа)*, значит, жидкость впитала в себя весь мясной сок и процесс закончился.

7 **Процеживание соуса.** Чтобы убедиться в совершенной однородности соуса и освободить его от возможных не растворившихся сгустков, процедите его через сито в другую кастрюлю *(фото вверху)*. Поварите соус еще несколько минут — он приобретет такую консистенцию, что слой его будет оставаться на ложке.

8 **Сервировка блюда.** Как только соус достигнет консистенции густых сливок, он готов к употреблению. Полейте им каждый кусок жареной свинины и подайте с гарниром из глазированной моркови *(фото вверху)*. Она оттенит естественный сладковатый вкус свинины и придаст ей красивый вид, благодаря своему яркому цвету.

## Нежная говядина и красное вино

1 **Приготовление бифштекса.** Срежьте лишний жир с бифштекса — здесь использован кусок огузка толщиной в 5 см. Налейте на дно сковороды растительное масло и поставьте ее на сильный огонь. Когда масло зашипит, положите в сковороду мясо и обжаривайте каждую сторону не более 1 минуты, затем убавьте огонь до среднего и жарьте еще 3—4 минуты.

2 **Удаление остатков жира.** Убавьте огонь и жарьте бифштекс еще от 2 до 5 минут, в зависимости от того, насколько прожаренным вы хотели бы его приготовить. Сняв сковороду с плиты, переложите мясо на теплую тарелку. Оставшемуся на дне соку дайте остыть, чтобы растворенный в нем жир поднялся на поверхность. Осторожно слейте сок, а жир выбросьте.

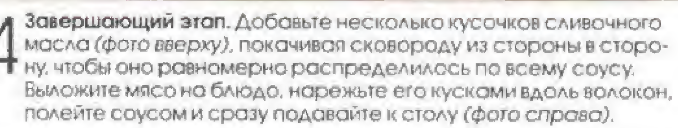
3 **Добавление вина.** Поставив снова сковороду на огонь, влейте в нее достаточное количество красного вина *(фото вверху)*. Соскребайте осадок со дна и стенок посуды деревянной лопаточкой до тех пор, пока он не растворится в вине. Выпарив жидкость до консистенции сиропа, снимите сковороду с плиты.

## Ароматная подлива к телячьим почкам

1 **Приготовление почек.** Срежьте с почек пленки и сало, разрежьте каждую вдоль и удалите жир. Нарежьте мякоть ломтиками толщиной в 1 см. В сковороде растопите сливочное масло, дайте ему вспениться. Добавьте почки *(фото вверху)*; обжаривайте их на сильном огне около 4 минут, все время перемешивая и переворачивая.

2 **Растворение осадка.** Переложите почки в сито, расположенное над миской. Поставьте сковороду на огонь, положите кусочек сливочного масла, добавьте мелко нарезанный шалот. Когда он обжарится, влейте столько выпаренного красного вина *(с. 10)*, чтобы покрыло дно сковороды *(фото вверху)*. Отскребите осадок от внутренней поверхности посуды, дайте ему раствориться.

3 **Добавление мясного желе.** Прокипятите полученную жидкость, выпаривая ее до консистенции сиропа, потом добавьте 2—3 ложки мясного желе *(с. 44)*. Помешивайте, пока желе не растворится и соус не станет однородным. Влейте немного лимонного сока.



4 **Завершающий этап.** Добавьте несколько кусочков сливочного масла *(фото вверху)*, покачивая сковороду из стороны в сторону, чтобы оно равномерно распределилось по всему соусу. Выложите мясо на блюдо, нарежьте его кусками вдоль волокон, полейте соусом и сразу подавайте к столу *(фото справа)*.

4 **Разогревание почек.** Всыпьте в соус обсохшие почки *(фото вверху)*. Разогрейте все на медленном огне, временами помешивая. Не доводите соус до кипения.

5 **Заключительный этап.** Снимите сковороду с огня, поместите ее на подставку; добавьте несколько кубиков сливочного масла. Перемешивайте блюдо, пока масло не растворится.

6 **Сервировка блюда.** Переложите почки в подогретое блюдо. При желании посыпьте нарезанной свежей петрушкой и подавайте к столу *(фото вверху)*.

## Использование насыщенного сока запеченной телятины

1 **Оборачивание мяса.** Возьмите кусок телячьей вырезки и срежьте весь жир и пленки. Смешав воду с небольшим количеством уксуса, замочите в ней большой сальник на 10 минут. Отожмите его, обсушите и разложите на столе. Положите мясо и оберните его сальником.

2 **Запекание мяса.** Положите мясо в блюдо для запекания и поставьте в предварительно разогретую до 220 °С духовку. Через 10 минут убавьте температуру до 180 °С и продолжайте запекать мясо, поливая выделяющимся соком *(фото вверху)*. На приготовление куска весом 500 г требуется 20 минут. Прижмите мясо ложкой: если оно стало мягким и податливым, значит, оно готово.

3 **Приготовление соуса.** Переложите мясо на тарелку и поставьте в теплое место. Соберите и удалите оставшийся на блюде жир. Поставьте блюдо на сильный огонь и залейте дно водой *(фото вверху)*. Когда вода закипит, очистите поверхность блюда от приставшего к ней мясного сока деревянной ложкой и дождитесь, пока он весь растворится в воде.

4 **Сервировка блюда.** Помешивая, выпарьте соус до нужной консистенции и перелейте в соусник. Телятину нарежьте и разложите по тарелкам; частью соуса полейте каждую порцию *(фото вверху)*, все остальное подайте в соуснике. Мы предлагаем к этому блюду гарнир из отварного молодого картофеля со сливочным маслом и петрушкой.

# Телячьи железы в вине и бульоне

Сборные соусы для многих вареных и тушеных блюд приготовляются путем простого выпаривания очищенной жидкости, в которой это блюдо готовили. Основная разница между вареными и тушеными блюдами состоит в том, что при варке используется больше жидкости, а значит, и выпаривание соуса длится дольше, но принцип в обоих случаях один и тот же. В процессе термической обработки жидкость насыщается вкусом ингредиентов основного блюда — мяса, птицы, рыбы или овощей, а также ароматизаторов и приправ.

Особое значение для вкуса и консистенции будущего сока имеет жидкость, на которой он готовится: вино, мясной или рыбный крепкий бульон, обычная вода. Вино передает соусу свой букет ароматов, телячий бульон насыщает его вкусом того или иного сорта мяса или птицы, а также овощей, вода же не меняет вкуса самого соуса и определяет его жидкую и однородную консистенцию. В наших примерах соусов для вареных телячьих желез *(фото справа)* и ноги ягненка *(фото на с.78 вверху)* используется смесь белого вина и телячьего бульона. В соус со с.78 *(фото внизу),* подаваемый к артишокам, входит крепленое вино в соединении с телячьим бульоном.

Добавление мясного желе или двойного бульона *(с. 44)* к соусу, предназначенному для мяса или потрохов, придаст ему более плотную консистенцию и сделает вкус блюда более насыщенным. Того же эффекта можно добиться, положив в кастрюлю в начале варки богатые желатином телячьи или свиные ножки. Однако желатин выделяется из них лишь после 3 часов варки, а значит, этот способ применим только для блюд, требующих длительного времени на приготовление.

Если вы хотите усилить естественный вкус рыбного блюда, добавьте крепкий рыбный бульон. В примере со с. 80 *(фото вверху)* филе камбалы варится в смеси рыбного бульона, приготовленного с добавлением белого вина и воды, в которой варились шампиньоны. Это придает соусу необычный аромат. Шампиньоны, приправленные мидиями и небольшим количеством их отвара, также можно добавить к соусу. Для варки относительно твердого и плотного мяса лосося используется рыбный бульон с красным вином *(фото на с. 80, внизу),* заправленный бархатным соусом на красном вине и анчоусовым маслом.

1 **Подготовка желез.** Замочите железы теленка в нескольких сменах холодной воды. Прокипятите их на слабом огне минут 5 в свежей воде: откиньте на дуршлаг и вновь положите в холодную воду. Срежьте пленки, хрящи и жир. Обернув железы полотенцем, поместите их под гнет на 3 часа. По прошествии этого времени положите их в кастрюлю на слой *мирпуа (с.8).*

2 **Тушение.** Влейте в кастрюлю белое вино и растопленный концентрированный телячий бульон, чтобы жидкость едва покрывала железы: сверху положите промасленный пергамент *(фото вверху)* и накройте кастрюлю крышкой. Либо кипятите железы в течение 40 минут на слабом огне, либо доведите до кипения и переставьте в разогретую до 150—170 °С духовку.

3 **Очищение соуса.** Выньте железы: жидкость процедите в другую кастрюлю. Положите железы и мирпуа в первую кастрюлю, и поставьте в теплое место. Кипятите жидкость, наполовину сместив кастрюлю с конфорки, удаляя накипь. Если на поверхности жидкости появляется только тонкая пленочка, свободная от жира, соус готов. Для большей плотности прибавьте к нему столовую ложку двойного бульона *(фото вверху).*

4 **Сервировка блюда.** Когда бульон разойдется и соус станет однородным, залейте им железы. Разогрейте их на очень слабом огне и подайте к столу прямо в кастрюле. Выкладывая порцию на тарелку, поливайте ее соусом *(фото вверху).*

## Нашпигованное мясо ягненка

1 **Шпигование.** Срежьте жир с ноги ягненка, удалите и отложите в сторону кость. Нарежьте охлажденное свиное сало на полоски в 1 см толщиной. Укрепив конец полоски в шпиговальной игле, протаскивайте ее под поверхностью мяса, делая стежки на расстоянии около 2,5 см друг от друга *(фото вверху)*. Обработайте таким образом всю поверхность ноги.

2 **Подготовка приправ.** Края надрезанного мяса стяните нитью. Пару свиных ножек разрежьте вдоль, прокипятите их 2—3 минуты, откиньте на дуршлаг и обсушите. Приготовьте ароматический букет *(с.7)*. Положите в кастрюлю крупно порезанные лук и морковь, несколько неочищенных зубчиков чеснока, сверху поместите ногу ягненка, вокруг которой расположите кость, свиные ножки и ароматический букет.

3 **Добавление телячьего бульона.** Влейте в кастрюлю 2—3 стакана белого вина и столько горячего телячьего бульона *(с. 42)*, чтобы жидкость едва покрывала мясо *(фото вверху)*. Сверху поместите промасленный пергамент, накройте кастрюлю крышкой и поставьте ее в разогретую до 170 °С духовку.

## Вареные артишоки с мадерой и сливками

1 **Подготовка артишоков.** Отрежьте от артишоков стебель вместе с волокнами; отгибайте и отрезайте внешние листья, пока не дойдете до нежных внутренних. Срежьте макушку каждого плода на 2/3 и удалите с основания темно-зеленую поверхность. Выньте мякоть чайной ложкой *(фото вверху)*. Поверхность плодов натрите лимонным соком.

2 **Добавление жидкости.** Чтобы избежать нежелательной химической реакции артишоков с металлом, плотно уложите их в один слой на дно глиняной посуды. Смесью телячьего бульона и мадеры *(фото вверху)* залейте плоды до половины изнутри и снаружи.

3 **Тушение.** На огнеупорной подставке доведите жидкость до кипения, накройте крышкой и поместите посуду с артишоками в разогретую до 170 °С духовку на 45 минут, пока они не станут твердыми. Вынув посуду из духовки, переложите артишоки на тарелку *(фото вверху)*, жидкость перелейте в глиняную посуду и положите в нее артишоки. Доведите жидкость до кипения, очистите и частично выпарьте.

4 **Отжимание сока.** Готовьте мясо до мягкости около 3 часов. Готовое мясо и свиные ножки переложите в другую посуду, кость и ароматический букет выбросьте. Оставшуюся в кастрюле жидкость процедите через сито над другой кастрюлей. В сито положите и овощи, отложите их шумовкой, а затем выбросьте. Процеженную жидкость очистите и выпарьте.

5 **Глазирование мяса.** Положите мясо в блюдо для запекания. Вынув из свиных ножек кость, разрежьте каждую ножку по диагонали на три части и разложите их вокруг мяса. Залейте мясо подготовленным соусом и запекайте без крышки в разогретой до 200 °C духовке от 30 до 45 минут, поливая соком каждые 2—3 минуты *(фото вверху)*.

6 **Сервировка блюда.** Приготовьте гарнир. В нашем примере это пюре из брюквы, лука, порции сельдерея, картофеля и чеснока, заправленное сливочным маслом. Нарежьте мясо и разложите его по тарелкам вместе с кусочками свиных ножек. Каждую порцию мяса полейте соусом *(фото вверху)*.

4 **Добавление сливок.** Залейте артишоки выпаренной жидкостью, затем добавьте двойные сливки *(фото вверху)*. Сливок надо столько же, сколько жидкости. Накрыв посуду крышкой, верните ее в духовку на 20—30 минут, регулярно сверху поливая смесью. Стряхнув с артишоков жидкость, переложите их на тарелку и поставьте в теплое место.

5 **Завершающий этап.** Процедите обогащенную сливками жидкость через сито в маленькую кастрюльку *(фото вверху)*. Выпарьте ее на сильном огне до желаемой консистенции.

6 **Сервировка блюда.** При желании приготовьте гарнир: обварите кипятком крохотные луковички, немного потушите их в сливочном масле и нафаршируйте ими артишоки. Разложите артишоки на подогретом блюде, полейте соусом и сразу подайте к столу *(фото вверху)*.

## Рыбные рулетики с подливкой

1 **Закручивание рулетов.** Смешайте рыбный мусс со шпинатом *(рецепт на с. 167)*: готовая смесь должна быть зеленого цвета. Охладите ее. Вымойте и обсушите филе камбалы, ножом с широким лезвием расплющите каждый кусок. Надрежьте куски в 2—3 местах с внешней стороны и положите толстым слоем мусс. Скрутив рулетики *(фото вверху)*, уложите в кастрюлю, смазанную маслом.

2 **Добавление жидкости**. Залейте между рулетами жидкость — здесь использован отвар шампиньонов *(с. 11)* в смеси с крепким рыбным бульоном *(с. 42)*. Рулеты должны быть полностью окружены жидкостью

3 **Варка**. Покройте рулеты промасленным пергаментом *(фото вверху)*, накройте кастрюлю крышкой и поставьте на средний огонь. Когда жидкость закипит, снимите кастрюлю с плиты и оставьте рулеты в закрытой кастрюле на 10 минут, пока начинка не затвердеет. Лопаточкой переложите рулеты на тарелку и поставьте в теплое место.

## Отварной лосось под темным винным соусом

1 **Обогащение соуса**. Приготовьте рыбный бархатный соус *(с. 49, пункты 1—2)* на основе крепкого рыбного бульона с красным вином *(с. 42)*. Влейте в соус такое же количество частично выпаренного красного вина *(с. 10)* при одновременном помешивании *(фото вверху)*. Быстро доведя жидкость до кипения, выпарьте ее до половины.

2 **Варка лосося**. Нарежьте свежую рыбу на куски толщиной в 5 см и уложите их в смазанную маслом кастрюлю. Залейте их рыбным бульоном на красном вине *(фото вверху)* и прикройте промасленным пергаментом. Под крышкой доведите бульон до кипения, затем выключите огонь и оставьте рыбу в закрытой кастрюле на 10 минут.

3 **Процеживание жидкости**. Переложите рыбу на теплую тарелку и поставьте в тепло. Оставшийся после варки бульон процедите через сито в маленькую кастрюлю *(фото вверху)*. На сильном огне вскипятите его и выпарьте наполовину.

4 **Выпаривание жидкости.** Поставьте кастрюлю на сильный огонь, вскипятите оставшуюся в ней жидкость и выпарьте до половины. Добавьте двойные сливки для лучшего вкуса и осторожно покрутите кастрюлю, чтобы смесь лучше перемешалась *(фото вверху)*.

5 **Добавление гарнира.** Приготовьте гарнир — например, вареные шампиньоны и очищенные мидии *(с. 10)*. Всыпьте гарнир в соус *(фото вверху)*. Подогрейте соус на слабом огне в течение 1—2 минут и перелейте в подогретый соусник.

6 **Сервировка блюда.** Разрежьте каждый рулет пополам вдоль и разложите на тарелках вверх срезом, чтобы видна была эффектная зеленая спираль. Вокруг них налейте соус вместе с гарниром *(фото вверху)* и подавайте к столу.

4 **Приготовление соуса.** Перелейте выпаренный бульон в кастрюлю, где находится заранее подготовленный бархатный соус, и перемешайте обе жидкости. На сильном огне доведите смесь до кипения, сдвиньте кастрюлю наполовину с конфорки, очистите и выпарьте соус.

5 **Добавление приправленного масла.** Перенесите кастрюлю с плиты на подставку. Добавляйте к соусу небольшими порциями приправленное анчоусами сливочное масло *(с. 12)*, одновременно взбивая его венчиком. На каждые 0,3 литра соуса потребуется около 40 граммов охлажденного масла.

6 **Сервировка блюда.** Перелейте соус в подогретый соусник. Снимите с кусков лосося кожицу, разложите их по тарелкам и обильно полейте каждую порцию соусом.

# Тушеное мясо: сложный букет вкусов

Когда мясо слегка обжаривается перед дальнейшей готовкой, на дне сковороды остается твердый осадок, подобный тому, что возникает при жарке *(с. 72—76)*. Если продолжить готовить мясо в той же сковороде, в процессе тушения этот осадок сам собой растворится в жидкости. Затем эту жидкость можно собрать, очистить и выпарить, в результате чего получится густой концентрированный соус к тушеному мясу. В нашем примере используется телятина, но при некоторых изменениях в продолжительности готовки этот же способ можно применить для приготовления тушеной говядины, ягненка, кролика или цыпленка.

Вкус соуса для тушения в большой степени определяется входящей в него жидкостью: выберите по своему вкусу красное или белое вино, пиво, бульон или воду. Мы использовали красное вино, смешанное с небольшим количеством бренди. Эта смесь растворяет осадок от глазирования телячьих ножек и вдобавок обеспечивает эффектный вкус. Затем добавляют жидкий телячий бульон. Богатый желатином бульон придает мягкость мясу во время тушения и делает соус густым. Вы можете дополнительно загустить соус и придать ему более яркий цвет, посыпав ингредиенты мукой и обжарив до золотистого цвета

Мясо тушится до полной готовности. В течение этого довольно продолжительного процесса из мяса выделяется жир и некоторые твердые субстанции; поднимаясь на поверхность, они образуют толстую пленку. Ее следует регулярно удалять, как и при варке бульона *(с.42)*. В ходе такой очистки соус заодно выпаривается и густеет.

Гарниром для тушеного мяса служат разные овощи: горох, стручки зеленой фасоли, морковь, лук, репа и т.д., а также шампиньоны. Их надо готовить заранее. После того как гарнир добавляется к тушеному мясу, все блюдо подогревается в соусе и подается к столу. Хорошо сочетаются с тушеным мясом вермишель, рис и картофель, которые отлично впитывают соус.

1 **Обжаривание лука.** Растопите в массивной сковороде сливочное масло, а когда оно вспенится, обжарьте в нём мелко порезанный лук до размягчения. Готовый лук выньте шумовкой *(фото вверху)*, положите на тарелку и отставьте пока в сторону.

2 **Жарка телятины.** Положите на сковороду телятину — в нашем примере использованы куски голени. Обжарьте их с обеих сторон по 15 минут каждую *(фото вверху)*, чтобы обе стороны приобрели золотистый цвет.

6 **Перемещение.** Переставьте сковороду с плиты на подставку. Шумовкой переложите мясо на тарелку *(фото вверху)*. Отожмите сок с ароматического букета в сковороду и выбросьте его.

7 **Превращение лука в пюре.** Переложите гущу и жидкость из сковороды в частое сито, подставьте под него миску. Пестиком протрите через сито лук *(фото вверху)*. Процеженную жидкость из миски перелейте в маленькую кастрюлю. Мясо вновь положите в сковороду, накройте крышкой и поставьте в теплое место.

3 **Добавление муки.** Переложите в сковороду обжаренный лук. Посыпьте все двумя столовыми ложками муки — это усилит вкус и цвет блюда. Приподнимите куски мяса деревянной лопаточкой, чтобы часть муки просыпалась на дно; обжарьте мясо в муке с обеих сторон.

4 **Растворение осадка.** Влейте в сковороду 1—2 столовые ложки бренди. После этого при сильном огне добавьте красное вино *(фото вверху)* — нам потребовалось около 0,3 литра. Деревянной лопаточкой соскоблите осадок со стенок и дна сковороды, чтобы он растворился в вине.

5 **Тушение.** Влейте горячий телячий бульон *(с. 42)*, чтобы он едва покрыл мясо *(фото вверху)*. Подложите под куски мяса ароматический букет *(с.7)*. Накройте сковороду крышкой и тушите на слабом огне около 1,5 часа.

8 **Очистка соуса.** Соус в маленькой кастрюльке доведите до кипения, сдвиньте кастрюлю наполовину с конфорки и собирайте ложкой пенку, собирающуюся с холодной стороны. Весь процесс займет около 20—30 минут. Когда на поверхности соуса будет образовываться лишь тоненькая пленка, значит, соус уже не содержит жира.

9 **Добавление гарнира.** Положите в сковороду, где лежит мясо, гарнир — шампиньоны *(с. 11)*, крупно порезанную и сваренную морковь, крохотные луковички (их ненадолго опустили в кипящую воду, после чего остудили, очистили и поварили в течение 10 минут). Влейте в сковороду соус.

10 **Сервировка блюда.** Накройте сковороду крышкой и тушите на слабом огне 15—20 минут, чтобы ароматы всех ингредиентов перемешались. Подайте к лапше *(фото вверху)* или другому гарниру.

# Рагу и спагетти: идеальное партнерство

Если провернуть мясо на мясорубке, а затем потушить, получится однородная масса, которую можно будет использовать в качестве соуса. В предлагаемом нами варианте говядина тушится с душистыми овощами в крепком бульоне и томатном пюре, пока не станет мягкой *(рецепт на, с. 131)*. Подобным образом можно использовать любое постное мясо, птицу или дичь, так же как и остатки мяса, жаренного тем или иным способом. Такие соусы замечательно сочетаются с отварным картофелем, рисом и макаронными изделиями.

Мясо должно быть постным и обладать хорошим вкусом, но совершенно не обязательно выбирать лучшие части, поскольку измельчение и последующее тушение делают мясо мягким. Если вам хочется свести потерю мясного сока к минимуму, измельчайте мясо вручную, пользуясь одновременно двумя одинаковыми массивными ножами, либо просто нарежьте его маленькими кусочками.

В нашем примере провернутое мясо смешано с измельченным просциутто. В качестве приправы возможны также куриные потроха, шампиньоны или сельдерей. В процессе приготовления неплохо обогатить соус сливками.

1 **Жарка мяса.** Мелко порежьте морковь и лук. Разогрейте в массивной сковороде растительное или сливочное масло на слабом огне и обжарьте овощи до размягчения при регулярном помешивании. Прибавьте огонь и добавьте провернутое на мясорубке мясо (мы использовали сырую говядину). Обжарьте мясо до золотистости, тщательно его перемешивая.

2 **Добавление приправ.** Когда мясо потемнеет, убавьте огонь и добавьте в сковороду приправы по вашему вкусу, к примеру, тонкие ломтики окорока, остатки жареного мяса или, как в нашем примере, просциутто и специи (соль, перец, лимонную цедру и молотый мускатный цвет).

3 **Добавление жидкости**. Положите в мясо немного томатного пюре *(см. с.30)*, влейте горячий телячий бульон *(с. 42)* и соскребите со дна сковороды твердый осадок мясного сока, чтобы он растворился в жидкости. Тушите смесь на слабом огне под неплотно закрытой крышкой.

4 **Завершающий этап**. Тушите мясо около 1,5 часа — за это время оно станет мягким, а сам соус выпарится до нужной консистенции. Если необходимо, влейте еще немного жидкости в процессе готовки. В готовом соусе мясо и жидкость должны представлять собой единую массу. Заправьте соус небольшим количеством двойных сливок *(фото вверху)*.

5 **Сервировка блюда**. Сварите и откиньте на дуршлаг рис, поленту или макаронные изделия (в данном случае — спагетти). Переложив спагетти на теплое блюдо, обильно залейте его мясным соусом *(фото вверху)* и подайте на стол.

# Антология рецептов



Составляя эту аитологию, в которую вошло 222 рецепта, редакторы и консультаиты изучили поваренные кииги 22 страи. Значительиая часть избранных соусов — фраицузские, прнчем среди иих есть и классическне, и отиосящиеся к "новой кулинарной школе". Другие страиы представлеиы как простыми рецептами, подобными таилаидскому острому соусу *нам прик* или мексикаискому *салса круда* из свежих овощей, так и сложными блюдами, среди которых польское рыбиое блюдо под имбирным соусом и *шахи раан* (индийское блюдо из ягнеика).

Антология охватывает три столетия и содержит рецепты 109 авторов. Среди них есть и призиаииые авторитеты прошлого и иастоящего, и малоизвестиые кулинары, чьи шедевры удалось отыскать только в частиых коллекциях. Часть этих рецептов иикогда прежде не публиковалась на английском языке. Во всех рецептах есть единый подход к приготовлеиию — тщательиая подготовка свежих натуральных продуктов.

Поскольку во многих старииных рецептах ие была указаиа иорма иигредиеитов, то в этих случаях оии были составлеиы редакцией и добавлены в книгу, так что все рецепты приобрели удобный для пользования вид. Кроме того, по мере иеобходимости рецепты дополнялись кратким введением, иабраиным курсивом. Некоторые устаревшие слова замеиялись их современными зквнвалентами, однако, стремясь по возможностн сохранить характер и стиль оригиналов и создать иастоящую антологию, редакция старалась свести измеиеиия к мииимуму. Некоторые рецепты очень простраины, а иногда в описание приготовления соуса виоснлись сокращения, ио всегда, когда у вас возиикают сомнеиия, вы можете иайти ответ иа ваш вопрос в первой части книги, сиабжеииой фотографиями.

Аитология составлеиа в соответствии с главами, иа которые делится первая часть кииги, ио к их списку прибавлеиа группа десертиых соусов. В раздел о приготовлении сбориых соусов включены рецепты соусов-ингредиентов и соусов, подающихся отдельио, которые являются дополнением к основиому блюду. В самом конце собраиы описания стаидартиых кулинарных процедур: приготовление осиовных и классннческих соусов, крепких костиых бульоиов, приправлеииого сливочного масла и т.д. Рекомендации по сервировке блюда, сопровождающие ряд рецептов, являются, разумеется, просто советами.

Входящие в соус ингредиенты приводятся в таблицах в той же очередиости, в какой они будут использоваться в готовке, за исключением тех, что входят в иазваиие соуса, — они указываются первыми.

# Простые соусы

## Чесночное гасконское масло

*На 225 граммов вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| зубчики чеснока | 12 штук |
| сливочное масло | 200 г |
| соль | |
| черный молотый перец | |
| молотый мускатный орех | |
| кайенский перец | |

Варите зубчики чеснока в большом количестве воды около 20 минут, до размягчения; слейте воду. Разотрите чеснок и сливочное масло. Приправьте солью, перцем, мускатиым орехом и кайеискнм перцем. Положите в холодильиик и используйте в готовке по мере необходимости.

## Соус с синим сыром к мясу

*На 1/5 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| размягчённый синий сыр | 125 г |
| зубчик чеснока, растертый и замоченный в 1-2 ложках бренди на 15 минут | 1 шт. |
| оливковое масла | 4 ст.л. |

Разомните чесиок вместе с бренди в пюре, добавьте сыр и масло. Зажарьте стейк иа гриле, иарежьте его, залейте приготовлеиной смесью и положите под гриль, чтобы сыр расплавился.

## Масло с мякотью морских ежей

*Способ вскрытия и извлечения мякоти морских ежей описан на с. 54.*

Этим маслом можно смазать приготовлеииое рыбиое филе или мясо омара; соприкоснувшись с горячим кушаньем, масло растает.

*На 75 граммов вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| морские ежи | 3 или 4 шт. |
| размягченное сливочное масло | 50 г |

Вскройте оболочку морских ежей и выньте мякоть. Превратите ее в пюре, протерев через нейлоновое сито. Тщательио перемешайте пюре с мягким маслом.

## Валентиновский соус

*Способ приготовления этого соуса описан на с.20.*

Соус подается к любому мясу, белому и красиому, испечеииому иа раскалеииых углях.

*На 0,2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| шалот, мелко порезанный, промытый в сите под струей воды и обсушенный | 6 шт. |
| измельченная пётрушка | 4 ст.л. |
| свежий помидор, очищенный от кожицы и семян и измельченный | 1 шт. |
| охлажденное сливочное масло | 60 г |
| соль и перец | |
| отжатый сок 1 лимона | |
| желе из мясного сока, оставшегося после жарки | 1 ст.л. |

Положите лук-шалот и петрушку в длииное, достаточио глубокое блюдо и согрейте на плите. Добавьте помидор и масло. Приправьте солью и перцем, полейте лимонным соком и прибавьте мясиой сок.

Следите за тем, чтобы глубокое блюдо не было слншком горячнм, ииаче соус получится масляиистым. Хорошеиько перемешайте ингредиенты вилкой. Зажарьте мясо и сразу же положите еще горячий кусок иа блюдо поверх соуса.

## Масло равигот

*На 250 граммов вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| веточки петрушки | 4 шт. |
| веточки кервеля | 4 шт. |
| веточки эстрагона | 4 шт. |
| зеленый лук, перья | 6 шт. |
| лук-шалот | 1 шт. |
| маленький зубчик чеснока | 1 шт. |
| размягченное сливочное масло | 250 г |
| соль и перец | |

Вымойте зелень, оборвите стебли и варите ее 2 минуты в кипятке вместе с луком-шалот и чесноком. Откиньте на дуршлаг н отожмите всю воду. Разомиите все в ступе, протрите

через сито и смешайте полученную массу с маслом. Добавьте соль и перец по вкусу. Храните масло в холодильнике, пока оно не понадобится.

## Ибизанский соус с петрушкой

Этот соус особенно хорош к вареной или жаренной на гриле рыбе. Если вы подаете соус к вареной рыбе, разведите его несколькими столовыми ложками отвара.

*На 1/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| петрушка | 60 г |
| зубчики чеснока | 2 шт. |
| соль | |
| кайенский перец | |
| сок 1 лимона | |
| растительное масло | 0,1 л |

Разотрите петрушку и чеснок в ступке со щепоткой соли и кайенским перцем. Добавьте сок лимона, масло и хорошо перемешайте.

## Чудесный мятный соус

*На 0,1 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| свежие листья мяты | 40 г |
| сахарная пудра | около 1 ст.л. |
| кипяток | около 1 ст.л. |
| лимонный сок или винный уксус | около 1 ст.л. |

Растолките листья мяты в ступе и засыпьте сахарной пудрой, чтобы они дали сок. Добавьте столько воды, чтобы растворить сахар. Приправьте соус лимонным соком или уксусом для более острого вкуса.

## Мексиканский свежий соус

Хотя этот соус может сохраняться в течение 3 часов, лучше всего приготовить его перед самой подачей на стол. В Мексике вы увидите его на столе в любое время дня, поскольку он одинаково хорошо сочетается с вареными яйцами на завтрак, жареным мясом на ланч и с тушеными бобами или такосом, который едят за ужином. Даже тортилью — обыкновенную маисовую лепешку — этот соус превращает в замечательное хрустящее лакомство. В Синалоа распространен другой вариант соуса, в котором зеленые перья лука и сок лимона заменяют лук и воду, а на Юкатане вместо воды предпочитают добавлять в него апельсиновый сок.

*На 1/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| помидор весом в 175 г | 1 шт. |
| средних размеров луковица | 1/2 шт. |
| свежие веточки кориандра | 6 шт. |
| жгучий перец, лучше всего серрано | 3 шт. |
| соль | около 1/2 ч.л. |
| холодная вода | 0,1 л |

Измельчите помидор, лук, кориандр и перец (не очищайте помидор и перец от семян и кожицы). Смешайте все овощи в миске и добавьте соль и воду.

## Итальянский зеленый соус

*На 1,35 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| итальянская овощная маринованная смесь (овощи следует хорошо промыть) | 100 г |
| соленые анчоусы вымоченные, очищенные, промытые и высушенные | 2 шт. |
| сваренное вкрутую яйцо | 1 шт. |
| вареный тунец | 50 г |
| свежий зеленый перец, с семенами | 1 шт. |
| петрушка | 90 г |
| базилик | 30 г |
| сок 1 лимона | |
| оливковое масло | 0,15 л |
| готовая горчица | 1 ч.л. |

Проверните твердые ингредиенты на мясорубке или измельчите миксером. Влейте лимонный сок, масло, при желании добавьте горчицу. Перемешайте соус и дайте ему постоять несколько часов, прежде чем подать на стол.

## Вьетнамский острый соус

*Нуок мам (вьетнамский рыбный соус) можно купить в специализированном магазине восточных продуктов.*

Этот замечательный соус играет во вьетнамской кухне примерно такую же роль, как в европейской — соль и перец. Основой для него служит готовый соус нуок мам, продаваемый в бутылках. Чтобы получить настоящее удовольствие от соуса, будьте на первых порах осторожны в дозировке — возьмите немного, а когда чуть-чуть привыкнете, увеличьте порцию. Если его вкус сначала покажется вам слишком острым, разбавьте соус 1/2 ст.л. воды.

*На 5 столовых ложек вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| свежий жгучий красный перец (или 2 сухих перца), без семян и перепонок, нарезанный на кусочки | 1 шт. |
| зубчик чеснока | 1 шт. |
| сахарный песок | 2 ч.л. |
| лайм | 1/8 шт. |
| нуок мам | 2 ст.л. |
| вода | 2,5 ст.л. |

Положите чеснок, перец и сахар в ступу и разотрите в пасту. Выдавите в ступу сок лайма, острым ножом срежьте с его внутренней поверхности мякоть и тоже положите в ступу. Разотрите все в однородную массу, затем влейте воду и рыбный соус.

## Провансальский соус с анчоусами

Этот соус подают к сырым овощам, холодному мясу или отварной рыбе. Также хорошо смазать им тосты и немного разогреть их перед подачей на стол.

*На 1/5 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| соленые анчоусы, вымоченные, очищенные, промытые и просушенные | 10 шт. |
| зубчики чеснока | 3 шт. |
| оливковое масло | 0,5 л |
| перец | |

Разомните анчоусы с чесноком в ступе; когда они превратятся в однородную массу, влейте масло тонкой струйкой, все время взбивая (примерно так, как при изготовлении майонеза). Поперчите; подайте к столу охлажденным.

## Таиландский горячий соус

*Сушеные креветки можно купить в магазине восточной кухни. Если нам пла (таиландский рыбный соус) достать не удалось, замените его китайским устричным соусом.*

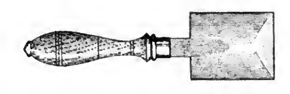
Этот горячий соус в Таиланде используется со всеми блюдами каждый день. Он имеет множество вариантов приготовления. Часто к нему добавляют макеуа пуонг — крохотные круглые баклажанчики и другие родственные овощи, мелко их порезав. Однако, если вам они недоступны, ничего страшного, поскольку главными составляющими соуса, определяющими его характерный вкус, являются кусочки жгучего перца и ряд других ингредиентов, приводимых далее.

*На 0,2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| измельченные сушеные креветки | 30 г |
| измельченные зубчики чеснока | 6 шт. |
| измельченный сушеный жгучий красный перец с семечками | 4 шт. |
| сахарный песок | 1 ч.л. |
| нам пла | 3 ст.л. |
| сок лайма | 3 ст.л. |
| зеленый или красный жгучий перец серрано, без семечек, мелко порезанный | 2 шт. |
| макеуа пуонг, измельченные (по желанию) | 3 шт. |

Измельчите в миксере или ступе креветки, чеснок, сухой жгучий перец и сахар до однородной массы. Постепенно, ложка за ложкой, прибавляйте сок и рыбный соус, пока не получите нужную консистенцию. Перелейте в посуду, в которой собираетесь подать соус к столу, и добавьте свежий жгучий перец и, по желанию, макеуа пуонг.

Этот соус отлично хранится в холодильнике в течение нескольких недель и даже становится еще вкуснее.



## Мексиканский соус с авокадо

*Если вам недоступен жгучий перец серрано, можете заменить его любым сортом зеленого жгучего перца.*

Этот соус может служить и салатом. Можно сделать маленькие бутербродики, положив его сверху на треугольники, вырезанные из кукурузной лепешки. Для того чтобы соус не

потемнел, в него добавляют косточки авокадо. Если вы не собираетесь сразу использовать гуакамоле, закройте миску алюминиевой фольгой или полиэтиленовой пленкой и уберите в холодильник — это более надежный способ сохранить соус, чем с помощью косточек.

*На 0,6 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| большой, очень спелый авокадо, очищенный, с извлеченными семечками | 2 шт. |
| помидор, без кожицы, но с семечками, измельченный, весом 175 г | 1 шт. |
| маленькая луковица, мелко нарезанная | 1/2 шт. |
| нарезанный жгучий перец серрано | 2 или более шт. |
| измельченные веточки свежего кориандра | 3—4 шт. |
| соль и перец | |
| сахар | |

Превратите авокадо в пюре, хорошо перемешайте с другими ингредиентами, посолите и поперчите, добавьте щепотку сахара. Выложите соус на блюдо, в середину смеси положите косточки авокадо.

## Соус из авокадо для рыбы и головоногих

Этот соус идеально сочетается с лососем и форелью, но также подходит к крабу и омару и даже к салату из яиц и помидоров. Если вы собираетесь подать соус к холодной рыбе, добавьте к нему 2 измельченных пера зеленого лука после того, как посолите, а если к горячей — не добавляйте, а соус подогрейте на водяной бане, но не доводите его до кипения.

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| спелый авокадо без кожуры и косточек | 2 шт. |
| сок 1 маленького лимона | |
| большой раздавленный зубец чеснока | 1 шт. |
| сметана | 0,3 л |
| соль и перец | |

Разотрите авокадо в пюре вместе с лимонным соком и чесноком. Постепенно добавляйте сметану. Попробуйте и добавьте соль и перец по вкусу.

## Салатная заправка со взбитыми сливками

*Чтобы получить сок свеклы, натрите маленькую свеклу на мелкой терке, положите массу в марлевый мешочек и хорошо отожмите. Можете вместо этого воспользоваться миксером для приготовления сока.*

Этот соус воздушен и имеет светло-розовый цвет. Подавайте его к столу в маленькой мисочке либо выложив горкой поверх салата из свеклы или красной кочанной капусты. Он также отлично сочетается с салатом из сельди и свеклы.

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| взбитые сливки двойной жирности | 1/4 л |
| лимонный сок | 2 ст.л. |
| сок свеклы | 2 ч.л. |
| соль | |
| сахар | |

Смешайте сливки с соком лимона, свеклы, щепоткой соли и щепоткой сахара. Тщательно перемешайте соус.

## Холодный соус со сметаной и хреном

Этот соус рекомендуется подавать к отварной говядине, рыбе или окороку.

*На 1/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| натертый хрен | 60 г |
| сметана | 4 ст.л. |
| соль | |
| сахар | 1 ч.л. |
| уксус или лимонный сок | 2 ст.л. |
| крутой яичный желток | 1 шт. |

Залейте хрен сметаной, посолите, добавьте сахар и уксус (либо лимонный сок). Протрите яичный желток через сито в соус и хорошенько перемешайте.

## Сливочный соус с горчицей

Он может сопровождать различные закуски.

*На 0,2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| французская горчица | 3 ст.л. |
| сливки двойной жирности | 0,15 л. |
| соль и перец | |
| сок 1 лимона | |

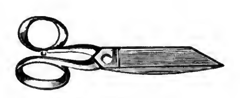
Смешайте в миске горчицу с солью, перцем и лимоным соком. Постепенно добавьте сливки, взбивая так же, как вы делаете это, готовя майонез.

## Соус из простокваши и помидоров

*На 0,35 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| мелко порезанные помидоры без кожицы, но с семечками | 2 шт. |
| простокваша | 0,3 л |
| измельченная петрушка | 4 ст.л. |
| белый винный уксус | 1 ст.л. |
| соль и свежепомолотый перец | |

Размешайте простоквашу до однородности, добавьте к ней помидоры и петрушку. Приправьте уксусом, солью и перцем и хорошо перемешайте.



## Райта с простоквашей

Нет ничего лучше свежего и нежного соуса из простокваши, чтобы смягчить остроту жареных индийских блюд. Чтобы приготовить острую райту, добавьте один или несколько ингредиентов из следующего списка: 1 чайная ложка паприки; большая щепотка кайенского перца; около 1,5 см размятого свежего имбирного корня, большая щепоть гарам масала, столько же тмина и размолотого кориандра; несколько измельченных свежих листьев кориандра. К простокваше для райты часто прибавляются: натертая морковь с измельченым миндалем; тонко нарезанные бананы с кишмишем и отварной молодой картофель; обжаренная мякоть баклажана.

Вы можете превратить это в салат, прибавив сырые овощи — например, половинку огурца, очищенную от семечек и натертую или мелко порезанную; измельченный помидор; измельченную или натертую луковицу или четыре пера зеленого лука и один зеленый жгучий перец, мелко нарезанный или провернутый.

*На 0,55 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| простокваша | 1/2 л |
| сок 1/2 лимона | |
| раздавленные зубчики чеснока | 2 шт. |
| измельченные свежие листья мяты | 2 ст.л. |
| измельченный жгучий зеленый перец | 1 шт. |

Смешайте все ингредиенты в миске. Перед тем как подать к столу, охладите.

## Миндальный соус

*Способ приготовления этого соуса описывается на с. 24. Вместо паприки можно взять кайенский перец.*

Это отличное дополнение к любому сорту жареной на гриле или отварной рыбе и к головоногим.

*На 0,3 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| бланшированный миндаль | 60 г |
| кусок белого хлеба без корочки, нарезанный кубиками | 1 шт. |
| оливковое масло | около 0,18 л |
| зубчики чеснока | 4—6 шт. |
| маленькие помидоры без кожицы, но с семечками, крупно порезанные | 4шт. |
| соль и перец | |
| паприка | 1 ч.л. |
| шерри | 4 ст.л. |

Подрумяньте кубики хлеба в небольшом количестве растительного масла. Выняв их из сковороды, обжарьте миндаль и чеснок, добавив при необходимости еще масла. Когда они приобретут золотистый цвет, выньте их и обжарьте помидоры в течение нескольких минут.

Поместите все эти ингредиенты в ступу и разотрите с солью, перцем, паприкой и шерри. Медленно и постепенно влейте оставшееся масло, чтобы соус загустел.

## Греческий чесночный соус

Этот знаменитый соус едва ли не каждый день готовят в греческих деревнях и едят с жареной треской или ломтиками баклажана. Его всегда подают охлажденным, даже к горячим блюдам. Он также замечательно сочетается с жареными блюдами, с хрустящими сырыми овощами; можно сварить круглые артишоки и полить каждый тремя столовыми ложками соуса. Если готовить соус с помощью миксера, он будет более густым; пользуясь миксером, необходимо отключать его каждые 2—3 секунды и перемешивать соус резиновой лопаточкой, после чего вновь включать миксер.

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| размятые зубчики чеснока | 4 шт. |
| вода | 4 ст.л. |
| соль | 1/2 ч.л. |
| пюре из вареного картофеля | 2 шт. |
| бланшированный натертый миндаль | 75 г |
| винный уксус | 4 ст.л. |
| оливковое масло | 1/4 л |

Поместите все ингредиенты в миску и измельчите миксером на высокой скорости. Когда соус станет белым и кремообразным, накройте посуду крышкой и остудите в холодильнике в течение минимум 2 часов.

## Каталонский чесночный соус

*Этим соусом приправляют супы, а также тушеную рыбу и мясо. Его прибавляют к какому-либо готовящемуся блюду примерно в середине процесса готовки.*

*На 1/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| зубчики чеснока | 6 шт. |
| веточки петрушки | 4 шт. |
| миндаль, кедровые орешки, фундук или грецкие орехи, обжаренные до румяности | 30 г |
| простой сладкий бисквит или ломтик белого хлеба, поджаренный в оливковом масле | 1 шт. |
| чуть теплая вода или крепкий бульон | 0,1 л |

Разотрите в ступке чеснок в пасту; добавьте петрушку и продолжайте растирать. Когда петрушка и чеснок образуют однородную массу, добавьте орехи, бисквит (или хлеб) и тщательно размешайте. Постепенно влейте воду или бульон. Когда соус станет нежным, добавьте его к основному блюду.

## Соус с простоквашей и миндалем

Эта более мягкая разновидность скортхалия подается к столу холодной или комнатной температуры. Греки обычно приправляют этим соусом жареные овощи. Очень вкусны жареные ломтики овощей, покрытые охлажденным соусом.

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| простокваша | 1/2 л |
| бланшированный натертый миндаль | 8 шт. |
| маленький зубчик чеснока, размятый | 1 шт. |
| миндальный экстракт | 1/4 ч.л. |
| оливковое масло | 2 ст.л. |
| белый винный уксус | 1,5 ст.л. |
| соль | 1/4 ч.л. |
| измельченная петрушка | 15 г |

Смешайте чеснок, миндаль, экстракт, масло и уксус в миске. Отцедите от простокваши избыток воды, влейте простоквашу в миску, добавьте соль и петрушку и взбивайте соус до однородности.

## Чесночно-миндальный соус

*Рецепт этого соуса происходит из Малаги, области в Южной Испании. Там его нередко используют как основу для супов, заправляя виноградом с косточками и хлебными крошками. Рекомендуется подавать соус к рыбе и овощам.*

*На 0,6 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| зубчики чеснока | 2 шт. |
| бланшированный миндаль | 75 г |
| соль | |
| крошки свежего белого хлеба | 150 г |
| растительное масло | 0,1 л |
| уксус | 3 ст.л. |

Поместите чеснок и миндаль в ступку и, всыпав щепотку соли, растирайте до получения однородной пасты. Увлажните хлебные крошки небольшим количеством воды и добавьте их в ступку. Продолжайте растирать, при необходимости подлив еще воды, пока все хорошо не перемешается. В несколько приемов тонкой струйкой влейте масло; растирайте, пока смесь не станет напоминать по виду майонез. Затем добавьте уксус по столовой ложке, всякий раз хорошо промешивая, и посолите.

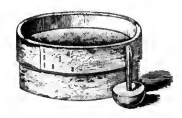
## Соус песто

*Способ приготовлення песто опнсан на с. 22. Вы можете использовать лнбо сыр пармезан, лнбо смесь пармезана и пекорнно. Если соус предназначается для макаронных изделий, разведнте его, добавнв немного жидкости, в которой они варилнсь, после чего перемешайте их с соусом.*

*На 1/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| большие зубчики чеснока | 3 шт. |
| соль | |
| кедровые орешки | 2 ст.л. |
| вымытые листья базилика без стеблей | 60 г |
| веточки сельдерея без стеблей (по желанию) | 2—3 шт. |
| свеженатертый сыр пармезан | 100 г |
| оливковое масло | около 0,15 л |

В ступке разотрите в пасту чесиок со щепоткой соли. Добавьте орехи и продолжайте растирать; всыпьте зелеиь, превратите все в пюре. Подмешивайте поперемеиио то ложку сыра, то ложку масла, пока соус ие приобретет желаемую коисистенцию (для песто рекомеидуется коисистеиция майонеза).



## Нежный зеленый соус

Этот соус принято подавать с каплуиом и цветиой капустой.

*На 0,45 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| кедровые орешки | 100 г |
| фисташковые орешки | 50 г |
| соль | |
| крепкий винный уксус | 0,1 л |
| растительное масло | 0,15 л |

Замочите орехи в тепловатой воде часа на 2, до размягчения; слейте воду и перетрите орехи в миске до получеиия одиородной массы. Всыпьте щепотку соли, заправьте уксусом; влейте масло. Хорошо перемешайте.

## Таратор с кедровыми орешками

Этот излюбленный соус к рыбе в Ливане.

*На 0,9 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| кедровые орешки | 350 г |
| ломтики белого хлеба без корочки, замоченные в воде и отжатые | 2 шт. |
| зубчики чеснока | 2 шт. |
| соль и белый перец | |
| сок 1 или 2 лимонов | |

Разведите лимонный сок водой до общего объема 1/4 литра. Разотрите в ступе орешки, хлеб, чесиок с добавлеиием разбавлеииого сока, соли и перца до получеиия совершеино одиородиой, легкой кремообразиой массы.

## Генуэзский пикантный соус

*Подавайте этот соус к небольшому каплуну, вареной скорцонере, сваренной с травамн фасолн, цветной капусте, рыбе и другим блюдам.*

*На 0,75 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| порезанные кусками помидоры без семечек и кожицы | 250 г |
| измельченная петрушка | 2 ст.л. |
| кедровые орешки | 60 г |
| каперсы | 1 ст.л. |
| зубчик чеснока | 1 шт. |
| соленые анчоусы, вымоченные, очищенные и высушенные | 2 шт. |
| крошки свежего белого хлеба | 125 г |
| уксус | 0,2 л |
| соль | |

Положите помидоры, петрушку, орешки, каперсы, чеснок и аичоусы в ступку. Замочите крошки в 0,15 л уксуса и добавьте в ступку. Разотрите все пестиком, затем протрите массу через сито. Разведите соус маслом или остатками уксуса и посолите.

## Пикантный соус с чесноком и фундуком

Этот соус, часто с гарниром из запеченных н очищенных луковиц, подают к отбивиым котлетам и сосискам.

*На 0,5 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| зубчики чеснока | 4 шт. |
| фундук, обжаренный и очищенный | 12 шт. |
| свежие листья мяты | 6 шт. |
| соль и перец | |
| замоченный в горячей воде сушеный перец | 2 шт. |
| ромеско (либо 1 ст.л. кайенского перца) | |
| ломтики белого хлеба, замоченные в 80 мл уксуса | |
| оливковое масло | 1/4 л |

Поместите чесиок, мяту и щепотку соли в ступку н хорошо разотрите. Добавьте орехи и сиова разотрите. Когда смесь станет одиородной, добавьте мякоть перца ромеско или кайеиский перец, а также хлеб. Растирайте до получения совершеино одиородиой пасты. В самом коице прибавьте масло, капля за каплей, чтобы соус загустел, но мог литься. При необходимости еще посолите и поперчите.

## Соус с грецкими орехами

*Чтобы очистить орехи, быстро сбланшируйте их в кипящей воде, а когда онн потеряют кожуру, выньте их.*

Этот соус подходит к итальяиским блюдам гиоччи и макароииым изделиям

*На 0,45 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| очищенные грецкие орехи | 100 г |
| обжаренные кедровые орешки | 60 г |
| растительное масло | 0,15 л |
| измельченная петрушка | 4 ст.л. |
| измельченный зубчик чеснока | 1 шт. |
| горячая вода | 0,15 л |

Разотрите все орехи в ступе. Слегка обжарьте чеснок и петрушку в половине масла, прибавьте растертые орехн и еще обжарьте. Когда онн станут светло-коричиевымн, разбавьте смесь оставшимся маслом н водой.

## Чесночный соус

К соусу можио добавить мелко нарезаииый кервель, иссоп и майораи. Такие травы, как зеленый лук и эстрагон, к нему не подходят.

*На 0,1 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| зубчики чеснока (удалить зеленоватую сердцевину) | 6 шт. |
| грецкие орехи | 12 шт. |
| арманьяк | 1 ч.л. |
| соль и перец | |
| оливковое масло | около 0,1 л |
| измельченная зелень (по желанию) | |

Разотрнте в ступе чесиок, орехи и арманьяк, превращая нх в пасту. Посолите н поперчите; постепенио вливайте масло, непрерывно растирая и размешивая смесь пестиком. В общем вам потребуется столько масла, сколько весили в совокупиости орехи и чеснок. В коице при желаиии можно добавить зелень.

## Турецкий ореховый соус

Подавайте этот соус с огурцамн, цветной капустой н другими овощными салатами, сбрызиув их олнвковым маслом.

*На 0,6 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| грецкие орехи или бланшированный миндаль | 250 г |
| ломтики белого хлеба без корочки, замоченные в воде и отжатые | 1—2 шт. |
| размятые зубчики чеснока | 1—2 шт. |
| винный уксус (или сок 1—2 лимонов) | около 4 ст.л. |
| соль и перец | |
| вода | около 0,1 л |

Измельчите орехи в миксере; добавьте хлеб, чесиок, уксус лнбо лимоиный сок, соль и перец по вкусу. Размешайте все нигредиенты миксером до однородности, добавнв столько воды, чтобы соус имел коисистеицию сливок.

## Немецкий яблочный соус

Если соус выйдет слишком густым, разведите его белым вином. Этот соус — отличное дополнение к дичи и домашней птице.

*На 3/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| большие яблоки, очищенные от семян и кожуры и нарезанные кусками | 4 шт. |
| сливочное масло | 30 г |
| крошки ржаного хлеба | 2 ст.л. |
| белое вино | около 0,15 л |
| измельченный кишмиш | 30 г |
| молотая корица | |
| натертая цедра | 1/2 лимона |
| сахар | около 1 ст.л. |

Потушите кусочки яблока в масле до размягчения. Вынув их, обжарьте в остатках масла хлебные крошки. Смешайте яблоки и хлеб, добавьте вино, кишмиш, щепотку корицы, а также лимонную цедру и сахар для лучшего вкуса и доведите все до кипения.

## Яблочный соус

Этот соус подходит к гусю, жареной свинине и другим блюдам из свинины.

*На 0,3 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| печеные яблоки без кожуры и семян, нарезанные ломтиками | 3 шт. |
| бланшированный и обжаренный миндаль | 6 шт. |
| измельченная луковица | 1 шт. |
| натертая цедра 1 апельсина | |
| ломтик белого хлеба, обжаренный и замоченный в белом винном уксусе | 175—200 г |
| перец | |
| молотые специи | 1/2 ч.л |
| белое вино | 3 ст.л. |
| белый винный уксус | 3 ст.л. |

Положите ломтики яблока в кастрюлю вместе с миндалем, луком, апельсиновой цедрой и хлебом. Приправьте перцем и смесью специй, влейте вино и уксус и прокипятите в течение 15 минут, до размягчения кусочков яблока. Протрите соус через сито и подайте к столу горячим.

## Яблочный соус с мадерой

*Способ приготовления яблочного пюре описан на с.36.*

Этот соус, предназначенный для холодной дичи, был создан в 1877 году поваром Бишо и назван им в честь своего хозяина, герцога Диннского.

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| густое яблочное пюре | 0,2 л |
| мадера | 0,3 л |
| натертая цедра и выжатый сок 2 апельсинов | |
| сок 1 лимона | |

Нагревайте мадеру с апельсиновой цедрой, пока объем жидкости не уменьшится наполовину. Добавьте яблочное пюре и, помешивая, выпарьте соус до желаемой консистенции. Дайте ему остыть. В самом конце влейте лимонный и апельсиновый соки.

## Соус из вишен морелло

*Традиционно этот соус подают к мясу дикого кабана, но подойдет он и для мяса других диких животных. Если сушеные и свежие вишни морелло вам недоступны, возьмите или по 100 г красной смородины и черной вишни, или 200 г красной смородины.*

*На 1 литр вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сушеные вишни морелло, замоченные на всю ночь | 100 г |
| свежие вишни морелло, варившиеся в воде 15 минут и обсушенные, без косточек | 100 г |
| красное вино | 1/2 л |
| палочка корицы | 2,5 см |
| тонко срезанная цедра 1 лимона | |
| крошки свежего белого хлеба, обжаренные в сливочном масле в течение 5 минут | 2 ст.л. |
| сахар | |

Положите сушеные вишни в кастрюлю, налейте туда половину жидкости, в которой они были замочены, добавьте вино, корицу и лимонную цедру. Кипятите, пока ягоды не станут мягкими. Протрите вишни через сито, смешайте пюре с жидкостью, в которой варились ягоды, и с хлебными крошками и доведите до кипения, чтобы соус слегка загустел. Добавьте немного сахара и вареные свежие ягоды. Если соус вышел чересчур густым, разведите его отваром ягод. Подайте к столу горячим.

## Соус из зеленого крыжовника

*Чтобы получить сок шпината, разотрите в пасту вымытые листья шпината в ступке, поместите пасту в марлю и завяжите концы марли в узелок. Держа узелок над миской, потяните за концы марли, затягивая узелок, и сок выжмется в миску.*

Этот соус служит традиционным дополнением к жаренной на гриле макрели. Лучше всего подавать его очень горячим.

*На 0,2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| зеленый крыжовник | 250 г |
| сок шпината (или 4 измельченных листа щавеля) | 4 ст.л. |
| сливочное масло | 15 г |
| натертый мускатный орех | |
| сахар | |
| соль и перец | |

Варите ягоды в кипящей воде около 20 минут до размягчения. Слейте воду и протрите ягоды через сито. Переложите пюре в химически неактивную кастрюлю, добавьте сок шпината или щавель, масло и щепотку мускатного ореха. Прибавьте немного сахара, соль и перец по вкусу, перемешайте соус и подогрейте.

## Соус с мятой и крыжовником

Этот соус предназначается для блюд из ягнятины.

*На 0,2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| крыжовник с обрезанными хвостиками и плодоножками | |
| измельченные листья мяты | 1 ст.л. |
| вода | 2 ст.л. |
| сливочное масло | 15 г |
| соль и перец | |
| сахар | |

Положите ягоды в кастрюлю вместе с водой, маслом, солью, перцем и щепоткой сахара. Доведите смесь до кипения, накройте крышкой и варите на слабом огне около 20 минут, пока ягоды не станут мягкими. Протрите смесь через сито либо превратите ее в пюре с помощью миксера. Перед самой подачей на стол разогрейте соус и подмешайте к нему измельченные листья мяты.

## Холодный боснийский брусничный соус

Холодный брусничный соус подают к холодному мясу или дичи.

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| брусника | 500 г |
| вода | 0,15 л |
| нарезанные каперсы | 2 ст.л. |
| горчица | 2 ч.л. |

Варите ягоды в кипящей воде минут 20—25, до полного размягчения. Протрите их через частое сито или превратите в пюре с помощью миксера. Охладите.

Добавьте каперсы. Разведите горчицу небольшим количеством брусничного пюре и смешайте со всем соусом.

## Соус с черносливом

Такой соус традиционно подается со свининой или клецками.

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| чернослив, замоченный на ночь и откинутый на дуршлаг | 250 г |
| сливочное масло | 15 г |
| мука | 1 ст.л. |
| цедра и сок 1/2 лимона | |
| ром | 1 ст.л. |
| молотая корица | |
| сахар (по желанию) | 30 г |
| соль | |

Залейте чернослив водой, чтобы плоды были покрыты, и кипятите около 10 минут, пока они не станут мягкими. Жидкость слейте в отдельную посуду и сохраните. Удалите из сухофруктов косточки, а мякоть мелко порежьте.

Растопите в кастрюле масло и всыпьте муку; дайте ей покипеть 1 минуту, но так, чтобы мука не успела потемнеть. Влейте в кастрюлю 0,3 л той жидкости, в которой варился чернослив, добавьте натертую лимонную цедру, ром и щепотку корицы. По желанию прибавьте сахара, положите чернослив, доведите смесь до кипения и приправьте лимонным соком и солью.

## Зеленый соус со щавелем

*Чтобы щавель не потемнел, варите его в химически неактивной кастрюле.*

Подавайте этот соус к ягнятине, телятине и другому нежному мясу. Если возникнет желание, можно приправить соус кайенским перцем, мускатным орехом и лимонным соком.

*На 0,15 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| вымытый щавель | 250 г |
| сливочное масло | 60 г |
| соль, перец и сахарная пудра | |

Положите щавель вместе с маслом в кастрюлю. Тщательно закройте кастрюлю крышкой и поставьте на слабый огонь на 15 минут. После этого протрите щавель через сито деревянной ложкой, приправьте полученное пюре солью, перцем и щепоткой сахарной пудры. Разогрейте соус и подайте к столу горячим.

## Картофельный соус

Картофельный соус происходит из области Сьерра Морена в Андалузии, где он широко распространен в качестве дополнения к рыбным блюдам.

*На 0,5 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| очищенный и нарезанный ломтиками картофель | 250 г |
| оливковое масло | 4 ст.л. |
| нарезанный сладкий красный перец без семечек | 2 шт. |
| нарезанные помидоры без семечек и кожуры | 300 г |
| соль | |
| семена тмина | 4 шт. |
| лавровый лист | 1 шт. |
| вода | 0,15 л |

Разогрейте в кастрюле масло и обжарьте ломтики картофеля в течение 5 минут. Добавьте сладкий перец и помидоры; тушите около 15 минут, до размягчения картофеля. Прибавьте соль по вкусу, лавровый лист, семена тмина и воду. Покипятите смесь 5 минут, протрите ее через частое сито и поставьте соус еще на 2 минуты на огонь, удаляя появившуюся накипь.

## Томатный соус

Если в вашем распоряжении не окажется свежих помидоров, замените их консервированными. Подавайте соус к столу горячим.

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| нарезанные свежие помидоры без кожуры | 1 кг |
| сливочное масло | 30 г |
| нарезанный кубиками стебель сельдерея | 1 шт. |
| нарезанная кубиками морковь | 1/2 шт. |
| нарезанный кольцами лук | 1/2 шт. |
| оливковое масло | 1 ст.л. |
| соль | 1/2 ч.л. |

Растопите сливочное масло и тушите в нем сельдерей, морковь и лук минут 5 до размягчения. Добавьте помидоры, оливковое масло и соль, кипятите смесь 30 минут, пока не выпарится излишек влаги и соус не станет густым. Пропустите смесь через сито.

## Мексиканский томатный соус

*Вместо перца серрано допустимо использовать любой сорт жгучего зеленого перца.*

*На 0,3 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| большие помидоры, очищенные от семян и кожуры и нарезанные | 2 шт. |
| оливковое масло | 2 ст.л. |
| измельченный лук | 1 шт. |
| измельченный зубец чеснока | 1 шт. |
| сахар | 1/2 ч.л. |
| перец серрано, нарезанный | 2 шт. или больше |
| соль и свежемолотый перец | |
| нарезанный свежий кориандр | 1 ст.л. |

Обжарьте в разогретом масле лук и чеснок до мягкости. Добавив все остальные ингредиенты, кроме кориандра, варите смесь 15 минут на слабом огне. Приправьте солью и перцем по вкусу. Добавьте кориандр и варите соус еще 1—2 минуты. Подавать его к столу можно как горячим, так и холодным.

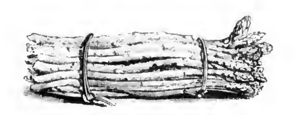
## Соус самфайна

Подавайте этот соус в горячем виде с мясными или рыбными блюдами.

*На 0,2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| крупно нарезанный лук | 1 шт. |
| растительное масло (либо 60 г свиного сала, можно поровну того и другого) | 4 ст.л. |
| сладкий красный или зеленый перец без семян, нарезанный полосками | 1 шт. |
| баклажан, нарезанный полосками | 1 шт. |
| сырые помидоры, очищенные и нарезанные | 2—3 шт. |
| соль | |

Разогрейте в большой сковороде масло или жир и обжарьте лук до прозрачности; добавьте сладкий перец. Через 7—8 минут готовки положите баклажан. Жарьте еще 3 минуты и добавьте помидоры. Посолите и готовьте еще 5 минут на слабом огне.



## Андалузский соус

*На 0,3 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| тыква без семян и корки, нарезанная кубиками | 250 г |
| зубчик чеснока | 1 шт. |
| горошек черного перца | 2 шт. |
| большой помидор без семечек и кожуры | 1 шт. |
| белый винный уксус | 3 ст.л. |
| соль | |

Поварите тыкву в небольшом количестве воды до размягчения 10—15 минут, откиньте на дуршлаг и отставьте в сторону. Разотрите чеснок с перцем в ступке, добавьте помидор и тыкву; хорошенько растерев и перемешав ингредиенты, влейте уксус и всыпьте щепотку соли. Переложите на блюдо и подайте к столу.

## Каталонский овощной соус

В этом рецепте вместо баклажана можно использовать тыкву.

*На 0,6 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| испанский лук, нарезанный колечками | 250 г |
| оливковое масло (или 30 г свиного сала) | 2 ст.л. |
| сладкий зеленый или наполовину красный перец, очищенный, без семечек, нарезанный квадратиками в 2,5 см | 2—3 шт. |
| баклажан, нарезанный кубиками и на 30 минут замоченный в соленой воде | 1 шт. |
| очищенные помидоры без семечек, нарезанные кубиками | 300 г |

Обжарьте лук в масле или сале, чтобы он стал мягким, но еще не успел потемнеть. Добавьте сладкий перец. Через 8 минут готовки положите баклажан. Готовьте еще 5 минут, после чего добавьте помидоры. Примерно через 15 минут после этого овощи размягчатся, а избыток влаги выпарится и соус будет готов.

## Каталонский соус

*Рекомендуем подавать этот соус к свинине или блюдам из мяса диких животных (например, кабана, зайца или оленя).*

*На 3/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| нарезанный колечками лук | 1 шт. |
| зубчики чеснока | 10 шт. |
| растительное масло | 80 г |
| томатное пюре (с. 164) | 1/2 л |
| цедра и сок 2 апельсинов | |
| цедра и сок 1 лимона | |
| кайенский перец | |
| измельченная петрушка | 2 ст.л. |
| измельченные свежие листья мяты | 2 ст.л. |
| горчица | |
| мадера | 0,1 л |

Поджарьте лук и чеснок до золотистости на среднем огне, влейте томатное пюре, сок лимона и апельсинов, всыпьте цедру, щепотку кайенского перца, петрушку и мяту, немного горчицы, добавьте мадеру. Перед тем как подать соус к столу, разогрейте.

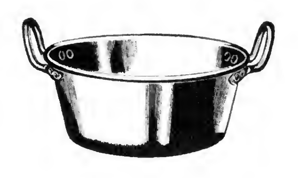
## Лионский соус

*На 0,6 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| мелко нарезанный лук | 3 шт. |
| сливочное масло | 30 г |
| белый винный уксус | 0,2 л |
| белое вино | 0,2 л |
| томатное пюре (*с. 164*) | 1/2 л |

Поместите лук и масло в кастрюлю с толстым дном. Поставьте на 30 минут на медленный огонь — лук должен приобрести золотистый цвет и стать мягким. Добавьте уксус и вино и выпарьте соус на 2/3.

Добавьте томатное пюре. Варите на очень слабом огне еще 5—6 минут, удаляя накипь по мере ее образования. По желанию протрите соус через сито.



## Луковый соус

Некоторые повара, готовя этот соус, смешивают лук с мякотью яблока или репы, другие добавляют горчицу.

*На 0,2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| большие неочищенные луковицы | 2 шт. |
| растопленное сливочное масло | 60 г |

Замочите луковицы на 1 час в холодной соленой воде, затем вымойте их, положите в кастрюлю с достаточным количеством соленой воды и варите 30—40 минут до размягчения. Теперь очистите их, протрите через сито и смешайте с растопленным маслом.

## Лимонно-винный соус для мяса

*На 0,4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| лимонный сок | 4 ст.л. |
| красное вино | 1/2 л |
| мелко нарезанный лук | 30 г |
| слегка размятый зубчик чеснока | 1 шт. |
| сливочное масло | 30 г |
| оливковое масло | 2 ст.л. |
| соль и перец | |
| измельченная петрушка | 1 ст.л. |

Варите лук и чеснок в вине, пока объем жидкости не сократится наполовину. Удалите чеснок, подмешайте сливочное и оливковое масло, лимонный сок, соль и перец, всыпьте петрушку.

## Соус кумберленд

*Этот соус, по всей вероятности, был назван в честь Эрнста, герцога Кумберлендского, брата короля Георга IV, или кого-то из его потомков. По традиции он предназначается для жареной оленины или холодных мясных блюд, таких, как окорок, солонина, язык или свиной студень. Способ приготовления соуса описан на с. 20.*

*На 0,2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| лук-шалот, мелко нарубленный | 2 шт. |
| сок и нарезанная тонкой соломкой цедра 1 лимона | |
| сок и нарезанная тонкой соломкой цедра 1 апельсина | |
| желе из красной смородины | около 2 ст.л. |
| портвейн | 0,15 л |
| винный уксус | 1 ст.л. |
| молотый имбирь | |
| соль | |
| кайенский перец | |

Бланшируйте шалот в кипящей воде 2 минуты и слейте воду. Бланшируйте вместе кожуру лимона и апельсина в течение 1 минуты, слейте воду. Растопите красносмородиновое желе на среднем огне на водяной бане. Добавьте к желе цедру цитрусовых, шалот, портвейн, уксус, щепотку молотого имбиря и сок лимона и апельсина. Приправьте солью и кайенским перцем по вкусу.

## Соус путешественников

*Этот рецепт датируется самым началом XVIII века. В нем используется кислый сок незрелого зеленого винограда, хотя в Англии вместо него могли брать сок неспелых или дикорастущих яблок. Лимонный сок также может послужить отличным заменителем.*

Этот соус хранится долго, так что оказывается всегда под рукой, какой бы сорт мяса, птицы или рыбы вы ни приготовили. Своим названием он обязан тому обстоятельству, что путешественники в своих случайных трапезах чаще встречали хорошее мясо, чем хорошую кухню. Так, если вам нравится вкус чеснока, вы можете добавить его в соус, а можете, наоборот, исключить или заменить какой-либо ингредиент. Соус по желанию готовится на одной лишь воде, либо на кислом виноградном соке, на вине, либо на лимонном или апельсиновом соке. Следует учесть, что соус на основе воды хранится в течение месяца, на кислом виноградном соке — 3 месяца, тогда как соус на основе уксуса или вина простоит год. Храните его в сухом месте и используйте понемногу, всякий раз перед употреблением взбалтывая.

*На 3 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| кларет | 2,3 л |
| кислый виноградный сок | 0,15 л |
| винный уксус | 0,15 л |
| соль | 125 г |
| черный перец горошком | 30 г |
| мелко натертый мускатный орех | 1/2 ч.л. |
| молотая гвоздика | 1/2 ч.л |
| молотый имбирь | 1/4 ч.л. |
| кусочки сухой апельсиновой цедры | 2—3 шт. |
| раздавленные пестиком зерна горчицы | 15 г |
| слегка размятый шалот | 6 шт. |
| лавровый лист | 5—6 шт. |
| маленькая веточка базилика или майорана | 1 шт. |
| веточка чабреца | 1 шт. |
| палочка корицы | 10 см |

Влейте кларет, уксус и сок в чистый глиняный сосуд с плотно закрывающейся крышкой. Всыпьте соль, перец, мускатный орех, гвоздику, имбирь, цедру, зерна горчицы, шалот, лавровый лист, травы и корицу. Плотно закройте сосуд и поставьте его томиться на 24 часа в духовку на самый маленький огонь.

Процедите настой через льняную ткань, выдавив из гущи всю жидкость и перелив ее в сухую глиняную бутыль или сосуд. Когда соус остынет, плотно закройте сосуд.

## Соус-добавка

*Этот соус хранится до 4 месяцев. Добавляйте его понемногу к подливкам и другим соусам, чтобы придать им "изюминку" и пикантный вкус.*

*На 1 литр вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| кларет или белое сухое вино | 1 л |
| тонко срезанная цедра и сок 2 лимонов | |
| соленые анчоусы, вымоченные, очищенные и обсушенные | 5 шт. |
| зерна ямайского перца | 1 ст.л. |
| ломтики свежего имбирного корня | 30 г |
| мускатный цвет | 2 шт. |
| гвоздика | 1 ч.л. |
| нарезанный полосками хрен | 15 г |
| ароматический букет из петрушки, чабреца и майорана | |
| нарезанный шалот | 6 шт. |
| каперсы с соком | 2 ст.л. |

Налейте вино и лимонный сок в глазурованный сосуд. Поместите анчоусы, ямайский перец, имбирь, мускатный цвет, гвоздику, немного лимонной цедры, хрен, травы, шалот и каперсы в льняной мешочек и опустите мешочек в вино. Плотно закройте сосуд, поставьте его в большую посуду с горячей водой и оставьте на 1 час в теплом месте.

Добавляйте в любой соус по 1—2 столовой ложке.

## Провансальский соус с анчоусами и чесноком

Этот соус является чудесным дополнением к вареным овощам (например, репе), а также и сырым — сельдерею и фенхелю.

*На 0,2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| зубчики чеснока | 3 шт. |
| соленые анчоусы, вымоченные, очищенные и обсушенные | 6 шт. |
| оливковое масло | |
| сливочное масло, нарезанное маленькими кубиками | 75 г |

Разогрейте масло в сковороде и слегка обжарьте чеснок, не давая ему потемнеть. Добавьте подготовленные анчоусы; жарьте их, пока они не размягчатся. Перемешайте ингредиенты в однородную массу. Снимите сковороду с огня и подмешайте к массе кубики масла деревянной ложкой. Подавайте соус горячим.

## Соус с анчоусами и чесноком

*Можно вместо сливок использовать 60 г сливочного масла. Подойдет и стакан вина барбера (красное вино из Пьемонта) или любого другого ароматного итальянского вина.*

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| мелко нарезанные зубчики чеснока | 3 шт. |
| соленые анчоусы, вымоченные, очищенные, обсушенные и растертые в пасту | 200 г |
| сливочное масло | 50 г |
| растительное масло | 0,1 л |
| сливки двойной жирности | 175 мл |
| белые трюфели, нарезанные очень тонкими ломтиками (по желанию) | 2 шт. |

Положите в кастрюлю чеснок и анчоусы, добавьте сливочное и растительное масло и готовьте на очень слабом огне, не доводя до кипения, около 10 минут, до получения однородной массы. Незадолго до окончания этого времени влейте сливки и при желании всыпьте трюфели.

## Соус с рокамболем, чесноком и анчоусами

Лук-рокамболь (известный также под названиям "песчаный порей" и "испанский чеснок") обладает мягким чесночным вкусом. Если в вашем распоряжении его нет, используйте самый лучший и свежий зубчик  чеснока. По мнению автора, этот соус особенно хорош к мясу с приглушенным вкусом; для других сортов мяса лучше развести соус 150 г крепкого мясного бульона.

*На 0,55 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| рокамболь | 15 г |
| зубчики чеснока | 2 шт. |
| соленые анчоусы, вымоченные, очищенные, обсушенные и растертые в пасту | 3 шт. |
| белый винный уксус | 0,15 л |
| шампанское | 0,15 л |
| растительное масло | 80 мл |
| сок 1 лимона или апельсина | |
| соль и черный перец крупного помола | |

Положите в кастрюлю рокамболь, чеснок, анчоусы, влейте уксус, шампанское, растительное масло и сок лимона (или апельсина) и доведите смесь до кипения. Остудите массу, чтобы ароматы перемешались. Пропустите холодную смесь через сито. Посолите и поперчите по вкусу и подайте соус холодным или горячим к любому блюду по вашему желанию.

## Соус к отварной рыбе

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| соленые анчоусы, вымоченные, очищенные и обсушенные | 250 г |
| растительное масло | 0,2 л |
| каперсы или томатное пюре (с. *164*) (по желанию) | 2 ст.л. |

Поместите анчоусы в кастрюлю, залейте маслом и, помешивая деревянной ложкой, распустите их на слабом огне. Следите, чтобы масло не закипело. Если хотите, добавьте томатное пюре или каперсы.

## Крабовый соус с кокосовым молоком

*Чтобы получить кокосовое молоко, замочите натертую мякоть 1 кокоса в 0,6 литра вскипяченной воды на 1 час. По прошествии этого времени процедите молоко через устланное несколькими слоями марли сито и отожмите из оставшейся в марле гущи всю жидкость.*

Соусы типа *лон* кипятятся; их обычно подают к свежим овощам и маленьким сушеным и жареным рыбкам из семейства сельдей, называемых пла ту. Такое сочетание овощей, рыбы и соуса с гарниром из риса служит основной пищей жителей Таиланда.

*На 0,6 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| вареное мясо краба, расслоенное | 175 г |
| кокосовое молоко | 0,4 л |
| соль | 1/2 ч.л. |
| мелко нарезанный шалот | 3 шт. |
| сахарный песок | 1 ч.л. |
| сушеный тамаринд, вымоченный в 1 ст.л. горячей воды и процеженный | 15 г |
| зеленый жгучий перец серрано, нарезанный тонкими колечками | 2 шт. |
| измельченные свежие листья кориандра | 1 ст.л. |

Смешайте в кастрюле средних размеров мясо краба, кокосовое молоко и соль. Помешивая, доведите до кипения. Убавьте огонь и кипятите 5 минут, продолжая помешивать. Добавьте шалот, сахар, настоянную на тамаринде и процеженную жидкость, жгучий перец и продолжайте варить еще 5 минут до получения густого однородного соуса. Перелейте соус в миску и посыпьте кориандром.

## Хлебный соус

*На 0,45 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| крошки свежего белого хлеба | 100 г |
| луковица, в которую воткнуты 4 гвоздики | 1 шт. |
| молоко | 1/4 л |
| толченый мускатный цвет | |
| черный перец горошком | 6 шт. |
| сливочное масло | 15 г |
| сливки двойной жирности | 2 ст.л. |
| соль и перец | |

Опустите луковицу в кастрюлю с молоком, всыпьте щепотку толченого мускатного цвета и перец горошком. Вскипятите молоко, снимите кастрюлю с огня и дайте постоять 30 минут. Процедите молоко в другую кастрюлю и добавьте хлебные крошки. Осторожно помешивая, доведите вновь до кипения. Подмешайте к соусу масло и сливки и приправьте по вкусу солью и перцем.

## Хлебный соус к домашней птице

*По мнению автора, молоко в этом рецепте может быть заменено крепким бульоном, сваренным из потрохов, шей и ног тех птиц, из мяса которых приготовлено основное блюдо.*

*На 1/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| крошки свежего белого хлеба | 30 г |
| молоко | около 0,18 л |
| луковица | 1 шт. |
| завязанный в марлю ямайский или черный перец | |
| горошком (или 1/2 ч.л. толченого мускатного цвета) | 12 шт. |
| сливки, растопленное сливочное масло или мясной бульон (с. *159*) | 2 ст.л. |

Положите хлебные крошки в кастрюлю и влейте столько молока, чтобы крошки набухли и еще немного молока осталось невпитанным. Поставьте кастрюлю на слабый огонь и добавьте луковицу, а также ямайский или черный перец либо мускатный цвет. Доведите молоко до кипения, затем хорошо размешайте и оставьте кипеть, пока смесь не станет густой. Снимите кастрюлю с огня и подмешайте сливки, растопленное масло или бульон. Выньте и выбросьте луковицу и марлю с зернами перца. Соус готов.

## Нормандский белый соус

*На 1/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| овсяная или пшеничная мука | 1 ч.л. |
| вода | 1—2 ст.л. |
| сливочное масло | 30 г |
| сливки двойной жирности | 1/4 л |
| белый винный уксус (по желанию) | 1 ч.л. |

Смешайте муку с водой; добавьте масло и сливки и поставьте кастрюлю на слабый огонь. Помешивая, доведите до кипения. Подайте к столу.

Вы можете слегка подкислить соус уксусом, но добавлять его следует лишь после того, как кастрюля будет снята с огня.

## Соус бешамель на мясной основе

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сливочное масло | 125 г |
| сырые телячьи остатки и обрезки, нарезанные кусками | 250 г |
| готовый окорок, нарезанный кусками | 125 г |
| нарезанная ломтиками морковь | 2 шт. |
| тонко нарезанный колечками лук | 2 шт. |
| растолченная гвоздика | 2 шт. |
| растертый лавровый лист | 1 шт. |
| тонко нарезанный колечками шалот | 2 шт. |
| нарезанная петрушка | 1 ст.л. |
| нарезанный зеленый лук | 1 ст.л. |
| белый перец крупного помола | 1/2 ч.л. |
| натертый мускатный орех | 1/4 ч.л. |
| соль | 1/4 ч.л. |
| мука | 1 ст.л. |
| молоко | 0,6 л |

Растопите в кастрюле с толстым дном масло и положите туда мясо, овощи и специи. Обжаривайте на среднем огне, часто помешивая, так, чтобы мясо поджарилось, но еще не потемнело. Всыпьте муку, затем постепенно добавьте молоко. Медленно кипятите соус при регулярном помешивании, пока соус не выпарится в достаточной степени и не станет очень густым, то есть около 40 минут. Процедите соус через частое сито.

## Теплый луковый соус

*На 0,3 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| мелко нарезанный зеленый лук | 3 ст.л. |
| сливочное масло | 15 г |
| очень мелко нарезанная маленькая луковица | 1 шт. |
| мука | 1 ст.л. |
| молоко | 1/4 л |
| соль и перец | |
| натертый мускатный орех | |
| сметана | 2 ст.л. |

Растопите масло и обжарьте в нем нарезанную луковицу в течение 1 минуты, не доводя до коричневого цвета. Всыпьте муку, затем добавьте молоко, соль и специи. Вскипятите, дайте покипеть 5 минут и в последнюю очередь добавьте зеленый лук и сметану.

## Соус с хреном и миндалем

*Способ приготовления белого соуса описан на с.28.*

*На 0,35 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| мелко натертый хрен | 3 ст.л. |
| толченый миндаль | 60 г |
| сливочное масло | 45 г |
| мука | 45 г |
| молоко или смесь 1 части молока и 1 части бульона *(с.158)* | 0,3 л |
| соль | |
| сахар | 1 ст.л. |
| сливки двойной жирности | 4 ст.л. |
| лимонный сок | 1 ст.л. |

Приготовьте из масла, муки и молока (или молока и бульона) белый соус, заправленный солью и сахаром. Варите его на слабом огне минут 20, чтобы отбить привкус муки. Всыпьте миндаль, влейте сливки и лимонный сок. Готовьте осторожно, чтобы соус не свернулся.

Добавьте хрен; после этого соус нельзя доводить до кипения. Попробуйте и при необходимости добавьте приправ. Подайте горячим.

## Марсельский соус

*На 0,15 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| оливковое масло | 1 ст.л. |
| раздавленные зубчики чеснока | 2 шт. |
| мука | 1 ст.л. |
| белое вино | 1/4 л |
| веточка петрушки | 1 шт. |
| молотый шафран | 1/8 ч.л. |
| соль и перец | |

Положите один зубчик чеснока в кастрюлю, залейте маслом и нагрейте, помешивая, следите, чтобы чеснок не потемнел. Когда масло станет очень горячим, всыпьте муку. Варите и перемешивайте, пока смесь не начнет темнеть.

Постепенно влейте вино, затем добавьте петрушку, шафран, второй зубчик чеснока, соль и перец. Доведите до кипения, после чего убавьте огонь и сдвиньте кастрюлю наполовину с конфорки. Кипятите около 20 минут, снимая появляющуюся около прохладной стенки кастрюли пенку.

По окончании процесса соберите последние следы накипи с поверхности соуса, процедите его через сито в соусник и подайте горячим.

## Соус из пахты

Подавайте этот соус теплым к салату из картофеля, листьев зеленого салата и сваренных вкрутую яиц, из цикория и картофеля или из фасоли и зеленого салата. Каждый участник трапезы самостоятельно перемешивает салат и соус в своей тарелке.

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| пахта | 12 л |
| копченый жирный бекон, нарезанный кубиками | 75 г |
| мука | 45 г |
| соль | |

Вытопите из бекона жир на слабом огне, перемешивая кусочки. Смешивайте муку с тем же количеством пахты, пока не получится однородная масса, затем добавьте к ней всю остальную пахту. Доведите до кипения в маленькой кастрюле при непрерывном помешивании и варите еще 4 минуты до загустения. Посолите. Добавьте обжаренные кубики бекона и жир.

## Белый соус к вареной курице

Подавая на стол, налейте часть соуса в супницу, а все остальное — на блюдо с мясом.

*На 0,75 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| большой мускатный цвет | 1 шт. |
| гвоздика | 2 шт. |
| черный перец горошком | 15 шт. |
| вода | 0,3 л |
| соленые анчоусы, вымоченные, очищенные, обсушенные и мелко нарезанные | 4 шт. |
| сливочное масло, размятое с 1 ст.л. муки | 125 г |
| сливки двойной жирности | 0,3 л |

Кипятите около 10 минут воду с мускатным цветом, гвоздикой и перцем, чтобы вода пропиталась ароматами. Процедите воду в кастрюлю и добавьте анчоусы, масло с мукой и сливки. Вскипятите соус и варите еще 2 минуты, как следует перемешивая.

## Соус из мидий

*Способ обработки мидий описан на с.10.*

*На 0,35 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| маленькие округлые мидии, тщательно вымытые | 36 шт. |
| тонко нарезанные колечками луковицы | 2 шт. |
| веточки петрушки | 3 шт. |
| черный перец крупного помола | |
| белое сухое вино | 0,2 л |
| мелко нарезанный шалот | 1 шт. |
| сливочное масло | 60 г |
| мука | 1 ст.л. |

Положите мидии в кастрюлю вместе с луком, петрушкой, перцем и половиной вина. Накройте крышкой и варите 3—5 минут на сильном огне, время от времени встряхивая кастрюлю, пока мидии не раскроются. Слейте отвар, оставляя на дне всю гущу, затем процедите отвар через очень частое сито в другую кастрюлю. Поставьте его подогреваться на очень слабом огне, не позволяя закипеть. Выньте из раковин мякоть моллюсков и положите в отвар, чтобы она оставалась теплой.

Слегка обжарьте шалот в 30 г масла, так, чтобы он не потемнел. Всыпьте муку и приготовьте белую мучную заправку. Влейте оставшееся вино, все время помешивая, и добавьте 0,2 л устричного отвара и немного перца. Выпарьте соус настолько, чтобы он покрывал тонким слоем ложку. Всыпьте в соус мидии и разогрейте все, не давая закипеть. Снимите кастрюлю с огня и вбейте маленькими кусочками оставшееся масло.

## Испанский соус из мидий

Это соус для блюда из рыбы и яиц.

*На 1/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| тщательно вымытые мидии | 12 шт. |
| вода | 0,2 л |
| белое вино | 2 ст.л. |
| мелко нарезанная луковица | 1 шт. |
| мелко нарезанные зубчики чеснока | 2 шт. |
| оливковое масло | 1 ст.л. |
| нарезанные помидоры без семечек и кожицы | 250 г |
| мука | 2 ст.л. |
| соль и перец | |
| измельченные веточки петрушки | 2 шт. |
| бланшированный и подрумяненный миндаль | 12 шт. |
| молотый шафран | 1/8 ч.л. |

Варите мидии в воде и вине, пока они не раскроются. Выньте мякоть каждого моллюска и надрежьте посередине. Процедите и сохраните отвар.

Обжарьте лук и чеснок в масле, пока они не начнут темнеть. Добавьте помидоры, а когда они размягчатся, всыпьте муку и влейте отвар. Посолите и поперчите, добавьте петрушку и кипятите соус на медленном огне около 5 минут до загустения.

Разотрите миндаль с шафраном в ступке, добавьте эту смесь в соус и поварите его еще несколько минут. В самом конце добавьте мидии.

## Соус с лангустами

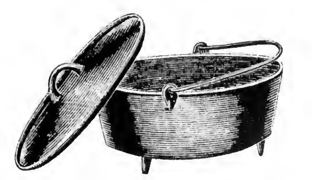
*Этот соус подают к любому сорту рыбы, отваренной в белом вине или бульоне на основе белого вина.*

| На 0,9 литра вам потребуется: | |
|---|---|
| маленькие живые лангусты | около 80 шт. |
| бульон на белом вине (с. 159) | 1,75 л |
| сливочное масло | 300 г |
| мука | 3 ст.л. |
| сливки двойной жирности | 1/2 л |
| соль | |
| кайенский перец | |

Вскипятите бульон, положите в него лангустов и поварите их 8 минут на сильном огне. Слейте отвар и очистите лангустов. Отберите шейки и сохраняйте их горячими.

Все остальное положите в ступу вместе с маслом и разотрите. Когда ингредиенты хорошо перемешаются, переложите смесь в кастрюлю и залейте холодной водой. Доведите ее до кипения и кипятите 15 минут. Снимите кастрюлю с огня; когда масло поднимется на поверхность, соберите его шумовкой и протрите через частое сито в миску, заполненную холодной водой с несколькими кубиками льда. Благодаря холоду, масло быстро станет твердым и примет дискообразную форму. Выньте его, положите на стол и снимите ножом приставшую к нему пенку.

Половину приготовленного таким образом масла поместите в кастрюлю, растопите на огне, добавьте шейки лангустов и нагрейте, не доводя до кипения. Всыпьте муку, тщательно перемешайте, влейте сливки и доведите смесь до кипения, все время помешивая. Варите до загустения соуса около 10 минут. Приправьте солью и щепоткой кайенского перца и добавьте оставшееся масло при непрерывном помешивании. Не позволяя соусу снова закипеть, снимите его с плиты и подайте к столу.



## Рыбный соус

Это лучшее дополнение к блюдам из разных пород ската.

| На 0,3 литра вам потребуется: | |
|---|---|
| соленые анчоусы, вымоченные, очищенные и обсушенные | 2 шт. |
| вода | 1/4 л |
| гвоздика | 1 шт. |
| мускатный цвет | 1 шт. |
| тонко нарезанная цедра 2 лимонов | |
| черный перец горошком | 1шт. |
| красное сухое вино | 1 ст.л. |
| сливочное масло | 15 г |
| мука | 15 г |

Варите все ингредиенты, кроме масла и муки, в одной кастрюле, около 10 минут, пока анчоусы не распустятся. Процедите жидкость. Перемешайте масло с мукой, добавьте эту массу к процеженной жидкости и загустите соус на слабом огне.

## Взбитый масляный соус

| На 0,35 литра вам потребуется: | |
|---|---|
| сливочное масло | 175 г |
| просеянная мука | 25 г |
| вода | 1/4 л |
| лимонный сок | 3—4 ст.л. |
| соль и перец | |

Положите в кастрюлю 25 г масла и муку. Смешайте их деревянной ложкой до получения однородной массы, затем постепенно влейте воды и 2 ст.л. лимонного сока. Посолите и поперчите.

Поставьте кастрюлю на средний огонь и принимайтесь размешивать. Когда смесь вскипит, снимите кастрюлю с плиты и при энергичном помешивании добавляйте кусочек за кусочком оставшееся масло. Соус станет кремообразным. Вбейте для вкуса 1 или 2 ст.л. лимонного сока, и соус готов.

## Мой особый масляный соус

*На 0,3 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сливочное масло, охлажденное и нарезанное на 10 кусочков | 250 г |
| шалот, очень мелко нарезанный | 4 шт. |
| белое сухое вино | 0,2 л |
| уксусная эссенция | 3 ст.л. |
| соль | 1/2 ч.л. |
| раздавленные горошины черного перца | 6 шт. |
| сливки двойной жирности | 1 ст.л. |

Положите шалот в кастрюлю с толстым дном, добавьте вино, уксус, соль и перец и поставьте кастрюлю на средний огонь. Доведите жидкость до кипения, затем убавьте огонь и оставьте ее медленно выкипать, пока на дне кастрюли не останется всего около 1 ст.л. жидкости. Это займет примерно 10 минут. Добавьте сливки и перемешайте. Покипятите смесь 1 минуту, после чего снимите кастрюлю с плиты и остудите до такого состояния, чтобы можно было приложить к стенке кастрюли руку.

Вновь поставьте соус на очень слабый огонь и добавьте 2 кусочка масла. Тщательно вбейте их в соус венчиком. Продолжайте добавлять масло уже по 1 кусочку, всякий раз добиваясь полного растворения. У вас получится однородный, нежный соус. Если необходимо, прибавьте еще специй и процедите соус через очень частое сито в соусник. Сразу подайте к столу.

## Яичный соус

Дополняйте этим соусом жареную птицу или соленую рыбу.

*На 0,35 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| яйца | 3 шт. |
| соус батард (*с. 166*) | 0,33 л |

Варите яйца в кипящей воде 12 минут; переложите крутые яйца в холодную воду и оставьте там, пока они вам не понадобятся. Благодаря этому желтки станут тверже и не потемнеют.

Нарежьте белки двух яиц очень маленькими кубиками (белок третьего яйца вам не понадобится), а все желтки — кусочками около 5 мм. Положите все это в соусник, залейте растопленным соусом и перемешайте.

# Бульонные соусы

## Соус с хреном и яблоками

Подавайте этот соус к говядине или окороку.

*На 175 мл вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| тертый хрен | 3—4 ст.л. |
| очищенные от семян и кожуры и натертые яблоки | 3 шт. |
| холодный бульон (*с. 159*) | 125 г |
| сок 1 лимона | |

Смешайте яблоки с хреном, влейте бульон, сок и перемешайте, чтобы соус стал белым.

## Грузинский соус с грецкими орехами

Этот соус предназначен для форели. Его подают отдельно от рыбы, которую варят в воде с добавлением винного уксуса и сопровождают гарниром из редиса, зеленого лука и нарубленной петрушки.

*На 0,45 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| измельченные грецкие орехи | 250 г |
| растолченный чеснок | 15 г |
| соль | |
| кайенский перец | |
| нарезанная мята | 2 ст.л. |
| белый винный уксус | 8 ст.л. |
| холодный крепкий рыбный бульон (*с. 159*) | около 150 мл |

Смешайте орехи с чесноком, добавьте по щепотке соли и перца. Проверните смесь в мясорубке. Добавьте мяту, уксус и столько бульона, чтобы получить соус желаемой консистенции.

## Соус из лука и шалфея

Подавайте его к гусю, утке и свиному эскалопу, обжаренному в сухарях.

*На 80 г вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| нарезанные листья шалфея | 12 шт. |
| нарезанные большие луковицы | 2 шт. |
| сливочное масло | 30 г |
| соль и перец | |
| телячий крепкий бульон *(с. 158)* | 150 г |

Обжарьте лук и шалфей в маленькой кастрюльке на сливочном масле с добавлением соли и перца. Когда лук начнет приобретать золотистый цвет, добавьте бульон. Кипятите соус, пока он не выпарится наполовину (на это уйдет около 15 минут), затем процедите его через сито в маленький соусник.

## Женевский соус

Этот соус лучше всего подавать к речной рыбе или лососю.

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| бордо или другое красное вино с насыщенным цветом и вкусом | 1 бутылка |
| нарезанная луковица | 1 шт. |
| нарезанная петрушка | |
| нарезанный шалот | 4 шт. |
| размятые зубчики чеснока | 2 шт. |
| лавровый лист | 1 шт. |
| веточки чабреца | 2 шт. |
| шампиньоны или их ножки | 100 г |
| бульон двойной крепости *(с. 158)* | 1/4 л |
| крепкий рыбный бульон *(с. 159)* | 1/2 л |
| приправленное 2 солеными анчоусами сливочное масло *(с. 163)* | 30 г |
| сливочное масло, нарезанное маленькими кусочками | 125 г |

Перелейте вино в кастрюлю, добавьте лук, петрушку, шалот, чеснок, лавровый лист, чабрец и грибы. На среднем огне выпарьте смесь до 1/4 ее исходного объема. Добавьте бульон двойной крепости и рыбный бульон. Прибавьте огонь и, быстро вскипятив соус, выпарьте его наполовину, перемешивая деревянной лопаточкой. Процедите соус, вбейте в него приправленное анчоусами масло и кусочки сливочного масла, чтобы он стал более густым и нежным.

## Соус к угрям

*Автор предлагает при сервировке выложить соус на блюдо, а сверху класть угорь.*

*На 0,55 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| мелко нарезанные луковицы | 2 шт. |
| мелко нарезанный шалот | 4 шт. |
| мелко нарезанный зубчик чеснока | 1 шт. |
| сливочное масло | 45 г |
| измельченная петрушка | 3 ст.л. |
| измельченные каперсы | 1 ст.л. |
| соленые анчоусы, вымоченные, очищенные, обсушенные, посыпанные мукой и нарезанные | 4 шт. |
| рыбный бульон (с. *159*) или вода | 0,45 л |
| сок 1/2 лимона | |

В маленькой кастрюльке обжарьте в масле лук, шалот и чеснок в течение 5 минут. Добавьте петрушку, каперсы и анчоусы и все перемешайте. Разведите рыбным бульоном или водой. Кипятите 10 минут, непрерывно помешивая деревяной ложкой. Добавьте лимонный сок.

## Соус к жареному мясу

*На 0,35 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| соленый анчоус, вымоченный, очищенный и обсушенный | 1 шт. |
| красное вино | 175 г |
| крепкий мясной бульон *(с. 159)* или коричневый соус *(с. 160)* | 80 г |
| тертый мускатный орех | 1/4 ч.л. |
| измельченный шалот | 1 шт. |
| сок 1 севильского апельсина | |
| сок жареного мяса | |

Залейте анчоус вином и бульоном (либо коричневым соусом), добавьте мускатный орех, шалот и сок апельсина. Тушите все это примерно 10 минут, затем влейте соус в сковороду, где жарилось мясо, чтобы в нем растворился оставшийся на дне осадок.

## Лангедокский зеленый соус, или вакхический соус

Очень хорош этот соус в сочетаиии с рыбой, головоногими и прочими дарами моря, а также с мясом, жарениым иа гриле.

*На 0,45 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| белое вино | 1/2 л |
| мясной бульон *(с. 159)* | 1/4 л |
| оливковое масло | 1 ст.л. |
| мелко порезанные зубчики чеснока | 2 шт. |
| измельченный шалот | 1 шт. |
| измельченный зеленый лук | 2—3 шт. |
| измельченный кресс-салат | 30 г |
| измельченные веточки эстрагона | 3 шт. |
| измельченные веточки петрушки | 2 шт. |
| измельченная веточка кервеля | 1 шт. |
| измельченная веточка размарина или дикого чабреца | 1 шт. |
| соль и перец | |

Вскипятите в одиой маленькой кастрюле виио, бульон и масло. Когда жидкость выпарится иемиого больше, чем наполовину, убавьте огонь и добавьте все остальные ингредиеиты. Доведите соус до кипеиия и перелейте в очень горячий соусник.

## Соус с эстрагоном

Особеиио удачио сочетаиие этого соуса с белым мясом (телятиной, цыпленком) и с блюдами из яиц.

*На 0,2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| свежие листья эстрагона с удаленными стебельками | 50 г |
| вымытые листья шпината с удаленными стебельками | 160 г |
| куриный крепкий бульон *(с. 158)* | 0,2 л |
| растолченные зерна белого перца | 30 шт. |
| сливочное масло | 30 г |
| соль | |

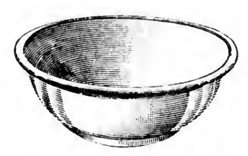
Всыпьте шпииат в кипящую подсоленную воду и кипятите без крышки примерио 4 миииуты; затем сразу же опустите его в холодиую воду. Откиньте иа дуршлаг.

Положите листья эстрагона в сито и опустите его в кипящую подсоленную воду на 1 миниуту. Промойте листья холодиой водой и обсушите.

В маленькой кастрюльке вскипятите бульои. Добавьте к иему перец, затем эстрагои и кипятите иа сильиом огие без крышки около 15 минут, пока почти вся жидкость ие выпарится. Добавьте шпииат и прогрейте.

Переложите получениую массу в частое сито, расположеииое над малеиькой кастрюлей, и протрите ее деревяиной лопаточкой, соскребая пюре с обратной стороиы сита лопаточкой или тупой стороной ножа.

Разогрейте масло в сковороде, а когда оио приобретет цвет лесного ореха, добавьте его к пюре, тщательио перемешивая и взбивая. Подавайте соус к столу теплым, ио при разогреве ие допускайте закипаиия.



## Немецкий щавелевый соус

*На 1/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| нарезанный тонкими полосками щавель | 50 г |
| крепкий рыбный бульон *(с. 159)* | 0,1 л |
| белое сухое вино | 0,1 л |
| нарезанный шалот | 2 шт. |
| сливки двойной жирности | 125 мл |
| нарезанное крохотными кусочками сливочное масло | 30 г |
| соль и перец | |
| лимонный сок | |

Выпаривайте бульон и вино вместе с шалотом, пока иа дие кастрюли не останется лишь 1 ст.л. коицентрированной жидкости. Подлейте к нему сливки и вскипятите. Снимите с огня и всыпьте щавель. Добавьте масло; перемешайте его с соусом, покачивая кастрюлю, не размешивайте ложкой, иначе листья щавеля будут повреждены. Заправьте по вкусу солью, перцем и лимониым соком.

## Французский щавелевый соус

Подавайте этот соус к жаренной на гриле рыбе или к рагу из мяса и овощей.

*На 0,3 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| вымытые листья щавеля без прожилок | 500 г |
| сливочное масло | 40 г |
| говяжий бульон (*с. 159*) | 0,1 л |
| сахар | 15 г |
| соль и перец | |
| яичные желтки | 2 шт. |

В химически неактивной посуде на слабом огне варите щавель в масле, пока он не превратится в пюре. Подмешайте бульон. Процедите смесь через сито в другую кастрюлю и верните на огонь. Добавьте сахар, посолите и поперчите. Выпаривайте соус около 20 минут, чтобы он приобрел консистенцию негустого пюре. Снимите кастрюлю с огня. Влейте яичные желтки и хорошо перемешайте.

## Соус с шалотом

*На 1/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| измельченный шалот | 6—8 шт. |
| красный винный уксус | 0,1 л |
| зубчик чеснока | 1 шт. |
| соль и перец крупного помола | |
| натертый мускатный орех | |
| лавровый лист | 1 шт |
| мясное желе (*с. 158*) или сок жареного мяса | 1 ст.л. |
| крепкий бульон (*с. 158*) | 1/4 л |
| оливковое масло | 1 ст.л. |

Положите шалот в маленькую кастрюльку вместе с уксусом, чесноком, специями и мясным желе (или соком жареного мяса). Вскипятите и варите, пока жидкость не выпарится на 2/3.

Добавьте бульон и варите еще несколько минут. Перед тем как подать на стол, влейте масло.

## Воздушный соус с шалотом

Этот соус желательно подавать к говяжьим эскалопам или вареной рыбе.

*На 175 г вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| очень мелко нарезанный шалот | 2 шт. |
| белый винный уксус | 2 ст.л. |
| сливочное масло (из которого 100 г нарезано маленькими кусочками) | 125 г |
| измельченная веточка петрушки | 1 шт. |
| соль и перец | |
| белое сухое вино | 2 ст.л. |
| мясной бульон (*с. 159*) или крепкий рыбный бульон (*с. 159*) | 2—3 ст.л. |

Выпаривайте уксус с шалотом в маленькой эмалированной кастрюльке на слабом огне10 минут, пока на дне не останется лишь около 1 ч.л. жидкости (будьте внимательны, чтобы жидкость не испарилась без остатка). Добавьте 25 г масла и петрушку, посолите и поперчите, влейте вино и мясной или рыбный бульон. Кипятите 7—8 минут. Перед тем как подать на стол, венчиком подмешайте к соусу оставшееся нарезанное кусочками масло, добавляя его маленькими порциями. Готовый соус должен быть густым и воздушным.

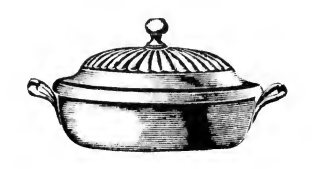
## Соус "Дьявольский"

*Чтобы приготовить приправленное сладким перцем масло, сделайте пюре из перца, описанное на с. 9, и вбейте 1 ст.л. этого пюре в 60 г размягченного сливочного масла. Перед употреблением протрите масло через сито.*

*На 0,35 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| большие луковицы шалота, очень мелко нарезанные | 6 шт. |
| белый винный уксус | 0,15 л |
| раздавленный зубчик чеснока | 1 шт. |
| лавровый лист | 1 шт. |
| мясное желе (*с. 158*) | 0,15 л |
| крепкий костный бульон (*с. 158*) | 0,15 л |
| сливочное масло, приправленное сладким красным перцем | 60 г |
| оливковое масло | 1 ст.л. |

Промойте измельченный шалот и осторожно отожмите полотенцем, положите шалот в кастрюлю, влейте уксус, добавьте чеснок, лавровый лист и мясное желе. Выпарьте смесь до консистенции густого сиропа и разведите бульоном. В заключение подмешайте к соусу приправленное сливочное и оливковое масло.



## Генуэзский соус

*Если вы хотели бы подать этот соус к рыбе или вареным овощам, воспользуйтесь следующей рекомендацией авторов: не добавляйте сахар, используйте вместо бульона двойной крепости или томатного пюре такое же количество соуса батард (рецепт на с. 166), загустите соус 30 г приправленного анчоусами сливочного масла (рецепт на с. 163).*

Следующий вариант рецепта предназначен для жаренного разными способами цыпленка.

*На 1/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| мелко нарезанные корнишоны | 4 шт. |
| каперсы | 2 ст.л. |
| кишмиш | 30 г |
| коринки | 30 г |
| кайенский перец | |
| натертый мускатных орех | |
| черный перец | |
| измельченная петрушка | 2 ст.л. |
| измельченный шалот | 2 шт. |
| мясное желе *(с. 158)* | 1 ст.л. |
| уксус | 0,1 л |
| сахар | 1 ст.л. |
| бульон двойной крепости *(с. 158)* или томатное пюре *(с. 158)* | 2 ст.л. |
| телячий крепкий бульон *(с. 158)* | около 0,1 л |

Поместите в кастрюлю корнишоны, каперсы, кишмиш, коринки, по щепотке кайенского перца, мускатного ореха и черного перца, петрушку и шалот; добавьте мясное желе, уксус и сахар. Выпарьте смесь до консистенции густого сиропа и разведите ее бульоном двойной крепости или томатным пюре, затем влейте телячий бульон.

## Соус к дикой утке

*Соус предназначается для жареной дикой утки, но, по мнению автора, неплохо сочетается с любым жаренным на гриле мясом.*

*На 125 мл вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сок 1/2 лимона | 2 ч.л. |
| горчица | 1 ч.л. |
| кайенский перец | |
| черный перец | |
| портвейн | 2 ст.л. |
| подливка из сока жареной утки | 5—6 ст.л. |
| крепкий бульон *(с. 158)* | |

Смешайте лимонный сок, горчицу и соль; добавьте щепотку кайенского и черного перца, портвейн и подливку или бульон. Размешайте соус до полной однородности, разогрейте и подайте к столу горячим.

## Острый соус

Он хорошо сочетается с горячим и холодным мясным паштетом, а также его можно подавать отдельно.

*На 0,3 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сливочное масло | 10 г |
| нарезанный шалот | 3 шт. |
| дижонская горчица | 1 ст.л. |
| белый винный уксус | 1 ст.л. |
| каперсы | 12 шт. |
| телячий крепкий бульон *(с. 158)* | 0,45 л |
| сливки двойной жирности | 2 ст.л. |

Растопите в медной кастрюле с толстым дном масло и добавьте к нему шалот и горчицу. Готовьте 3—4 минуты под непрестанным наблюдением, затем растворите образовавшийся на дне осадок уксусом и всыпьте каперсы. Влейте бульон и кипятите 40—45 минут.

Перед самой подачей на стол влейте в середину кипящей жидкости сливки и дайте им разойтись, не перемешивая. Соус получится однородным, густым и блестящим.

## Золотой соус

*Способ растворения соков мясного жаркого вином для приготовления подливки описан на с. 72.*

*На 0,3 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| винная мясная подливка или крепкий бульон | 1/2 л |
| белое вино | 0,1 л |
| сок 1 лимона | |
| сваренные вкрутую желтки | 5—6 шт. |

Кипятите подливку либо бульон вместе с белым вином, пока смесь не выпарится наполовину. Добавьте лимонный сок. Сняв кастрюлю с огня, протрите в нее яичные желтки через частое сито, чтобы они падали тонкими желтыми нитями. Подавайте соус на стол без дополнительного разогрева.

## Белый соус к мясу или рыбе

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| мясной бульон (*с. 159*) или крепкий рыбный бульон (*с. 159*) | 1 л |
| крошки свежего хлеба | 60 г |
| петрушка | 60 г |
| зеленый лук | 2 шт |
| зубчики чеснока | 2 шт. |
| шалот | 1 шт. |
| веточка чабреца | 1 шт. |
| лавровый лист | 1 шт. |
| веточка базилика | 1 шт. |
| гвоздика | 2 шт. |
| натертый мускатный орех | 1/4 ч.л. |
| шампиньоны | 4 шт. |
| белое вино | 0,2 л |
| соль и перец | |
| яичные желтки | 3 шт. |
| сливки двойной жирности | 0,1 л |

Положите в кастрюлю все ингредиенты, кроме желтков и сливок. Кипятите 45 минут, пока жидкость не выпарится наполовину, затем процедите.

Когда соус надо будет подавать к столу, взбейте желтки вместе со сливками и добавьте их в соус. Разогрейте соус на слабом огне до легкого загущения (следите, чтобы он не свернулся) и подайте к любому рыбному или мясному блюду по вашему желанию.

## Ньюбургский соус с омаром

*Чтобы разделать живого омара, прижмите его вниз брюхом к поверхности стола, следя, чтобы он не мог поранить вашу руку клешнями. Концом тяжелого ножа проколите панцирь точно в центре крестообразной отметины позади его головы, чтобы умертвить омара. Нажимая на нож, разрежьте омара посередине вдоль спины и хвоста на две половины. Отрежьте и выбросьте белый пузырь, расположенный возле головы, и нитеобразный кишечный канал. Тщательно соберите ложкой и сохраните жир — серо-зеленую субстанцию ниже канала. Открутите и разломите клешни. Разрежьте каждую половину омара поперек, хвост разрежьте на куски в соответствии с сегментами панциря.*

Соус предназначен для лосося, форели, камбалы.

*На 0,35 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сырой обработанный омар | 1 шт. весом около 800 г |
| сливочное масло | 70 г |
| растительное масло | 4 ст.л. |
| соль | |
| кайенский перец | |
| бренди | 0,1 л |
| мадера | 0,2 л |
| сливки двойной жирности | 0,2 л |
| крепкий рыбный бульон (*с. 159*) | 0,2 л |

Разотрите жир и красную мякоть омара с 30 г сливочного масла и отставьте в сторону.

Потушите тело, хвост и клешни омара в оставшемся сливочном и растительном масле. Приправьте солью и кайенским перцем. Когда панцирь покраснеет, соберите и удалите весь жир и добавьте в кастрюлю бренди. Убавьте огонь, влейте мадеру и выпарьте жидкость на 2/3. Влейте сливки и рыбный бульон и варите на слабом огне еще 25 минут.

Выньте из кастрюли все куски омара, очистите их и нарежьте мясо ломтиками. Процедите соус, положите в него

масло, приправленное мякотью омара. Доведите соус до кипения, попробуйте и при необходимости добавьте специй; при желании положите в соус нарезанное мясо омара.

## Соус бильбайна

*На 0,35 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| измельченная большая луковица | 1 шт. |
| измельченный зубчик чеснока | 1 шт. |
| оливковое масло | 4 ст.л. |
| спелые помидоры без кожицы и семян | 300 г |
| обжаренный и очищенный миндаль | 12 шт. |
| веточки петрушки | 4 шт. |
| крепкий рыбный бульон *(с. 159)* | 1/4 л. |
| соль | |

Обжарьте лук и чеснок в оливковом масле. Когда они начнут темнеть, прибавьте помидоры. Между тем разотрите миндаль в ступке вместе с петрушкой в однородную массу и добавьте ее в сковороду. Влейте бульон, посолите н оставьте соус выкипать на слабом огне на 10 минут. Процедите соус через сито и подайте очень горячим.

## Румынский хлебный соус

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| раскрошенные булочки | 2 шт. |
| раздавленные зубчики чеснока | 2 шт. |
| растительное масло | 80 мл |
| крепкий костный бульон *(с. 158)* | 1/4 л |
| соль и перец | |

Размочите булочки в воде и хорошо отожмите. Слегка обжарьте в масле чеснок, добавьте к нему хлеб, влейте бульон, посолите и поперчите н кипятите 5 минут до загущення. Процеднте соус через сито и перед употреблением подогрейте.

## Соус с обжаренным хлебом

*Этот соус можно подавать с любой мелкой лесной птицей.*

*На 1/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| крошки свежего белого хлеба, подрумяненные в сливочном масле | 4 ст.л. |
| постный окорок, провернутый в мясорубке | 60 г |
| нарубленный шалот | 1 шт. |
| натертый мускатный орех | 1/4 ч.л. |
| раздавленные зерна черного перца | 1 ч.л. |
| коричневый соус *(с. 160)* | 0,3 л |
| нарубленная петрушка | |
| выпаренный куриный бульон *(с. 158)* | 4 ст.л. |
| сок 1/2 лимона | |

Варите окорок, шалот, мускатный орех и перец в коричневом соусе, пока жидкость не выпарится наполовину. Процедите соус через сито в маленькую кастрюльку, содержащую хлебные крошки, петрушку, куриный бульон и лимонный сок. Помешивая, доведите все до кипения и подайте к столу.

## Соус с белым хлебом

Подавать этот хлебный соус можно как с холодной, так и с теплой рыбой.

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| толстые ломти белого хлеба без корочки, нарезанные кубиками | 4 шт. |
| горячая вода | 125 мл |
| раздавленные зубчики чеснока | 2 шт. |
| растительное масло | 1 ст.л. |
| мясной бульон *(с. 159)* | 1/4 л |
| соль и перец | |

Замочите хлеб в горячей воде, затем отожмите. В течение 3 минут обжаривайте в масле чеснок. Добавьте к нему хлеб, влейте бульон и доведите до кнпения, все время помешивая, чтобы получить однородную массу. Добавьте специи по вкусу и подайте к столу.

## Горячий соус бедняка

*На 0,2 литра вам потребуется.*

| | |
|---|---|
| оливковое масло | 2 ст.л. |
| нарезанный шалот | 6 шт. |
| ароматический букет | |
| соль и перец | |
| зубчик чеснока | 1 шт. |
| крошки свежего белого хлеба | 1 ст.л. |
| мясной бульон *(с. 159)* | 0,3 л |
| нарезанная петрушка | 1 ст.л. |

Разогрейте в кастрюле масло и подрумяньте шалот. Добавьте ароматический букет, соль и перец, чеснок и хлебные крошки. Влейте бульон и оставьте соус выпариваться на очень слабом огне 20 минут. Перед тем как подать на стол, всыпьте петрушку и перемешайте.

## Соус с чесноком и жгучим перцем

Этот соус подают прямо в ступке как дополнение к рыбному супу или моллюскам.

*На 0,35 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| жгучий перец (или 1/2 ч.л. кайенского перца) | 2 шт. |
| зубчики чеснока | 2 шт. |
| крошки свежего белого хлеба | 125 г |
| крепкий рыбный бульон *(с. 159)* или жидкость из рыбного супа | 0,15 л |
| молотый шафран | 1/4 ч.л. |
| оливковое масло | 0,15 л |

Поместите жгучий перец и чеснок в деревянную или мраморную ступу и перетрите. Замочите хлебные крошки в рыбном бульоне или супе, добавьте к смеси перец и чеснок и продолжайте растирать до получения густой кремообразной массы. Добавьте щепотку шафрана, затем влейте тоненькой струйкой оливковое масло, непрерывно помешивая. Если соус выйдет слишком густым, немного разведите его рыбным бульоном или супом.

## Соус карри

Этот соус предназначен для овощных и рыбных блюд, приготовленных с карри. Его можно обогатить добавлением в кастрюлю с луком трех очищенных от семечек и кожуры и нарезанных ломтиками яблок.

*На 0,45 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сливочное масло | 60 г |
| нашинкованные луковицы | 6 шт. |
| приправа карри | 1 ст.л. |
| крепкий костный бульон *(с. 158)* или коричневый соус *(с. 160)* | 0,6 л |
| мука или аррорут (по желанию) | 1 ст.л. |

Растопите в кастрюле масло, добавьте лук и потушите их 5 минут, но не давая потемнеть. Положите карри, все перемешайте. Увлажните смесь бульоном или коричневым соусом и варите, помешивая, около 20 минут. Пропустите соус через сито. Если требуется его загустить, влейте чуть-чуть соуса в муку или аррорут и размешайте в мягкую однородную пасту. Добавьте ее в остальной соус и варите при помешивании еще минуты 2, до получения желаемой консистенции.

## Лимонный белый соус к вареной птице

*На 0,9 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| тонко срезанная цедра и сок 1 маленького лимона | |
| сливки двойной жирности | 0,6 л |
| веточка лимонного чабреца | 1 шт. |
| белый перец горошком | 10 шт. |
| сливочное масло, размятое с 1 ст.л. муки | 125 г |
| куриный крепкий бульон *(с. 158)*, разогретый почти до кипения | 0,1 л |
| соль | |

Поместите в кастрюлю лимонную цедру, сливки, чабрец и перец. Кипятите на очень слабом огне около 10 минут, чтобы соус приобрел стойкий привкус и запах лимона. Процедите его и загустите, вбив масло с мукой. Доведите соус до кипения и при энергичном размешивании влейте лимонный сок. Добавьте горячий бульон, больше смесь не кипятите. Посолите во вкусу.

## Соус с шалотом к вареной баранине

Этот замечательный соус наверняка порадует всех любителей лука-шалота.

*На 125 мл вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| тонко нашинкованный шалот | 2—3 шт. |
| крепкий бульон из ягнятины *(с. 158)* | 2 ст.л. |
| белый винный уксус | 2 ст.л. |
| соль | |
| сливочное масло | 30 г |
| мука | 30 г |

Смешайте бульон и уксус в кастрюле и добавьте шалот и немного соли. Обваляйте масло в муке, добавьте в кастрюлю. Перемешайте все ингредиенты на слабом огне и доведите до кипения.

## Отличный соус к отварной курице

*На 0,6 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| потроха 1 цыпленка | |
| шея теленка или ягненка | 125 г |
| мускатный цвет | 2 шт. |
| белый перец горошком | 1 ч.л. |
| соленый анчоус, вымоченный, очищенный и обсушенный | 1 шт. |
| нарезанный стебель сельдерея | 1 шт. |
| ароматический букет | 1 шт. |
| кусочек тонкой лимонной цедры | 1 шт. |
| вода | 125 л |
| сливочное масло, смешанное с 1 ст.л. муки | 125 г |
| мелко нарезанные шампиньоны | 30 г |
| яичные желтки | 2 шт. |
| сливки | 175 г |

Положите в кастрюлю куриные потроха и шею теленка или ягненка вместе с мускатным цветом, перцем, анчоусом, сельдереем, ароматическим букетом и лимонной цедрой, залейте водой, доведите до кипения и выпарьте, пока объем жидкости не сократится до 0,3 литра. Процедите жидкость, загустите ее добавлением смешанного с мукой масла. Кипятите полученную смесь 5 минут, затем добавьте шампиньоны. Взбейте желтки со сливками и влейте в соус, предварительно сняв кастрюлю с огня. Помешивая, доведите соус на слабом огне почти до кипения и перелейте в соусник.

## Миндальный соус с хреном

Этот миндальный соус предназначен для вареного и жареного мяса.

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| бланшированный и измельченный миндаль | 90 г |
| натертый хрен | 1 ст.л. |
| мука | 1 ч.л. |
| сметана | 1/4 л |
| крепкий костный бульон *(с. 158)* | 0,1 л |
| сахар | 1 ч.л. |

Хорошенько смешайте муку и сметану. Разведите смесь бульоном, добавляя его понемногу во избежание образования комков. Добавьте миндаль и сахар и покипятите соус 5 минут. Перед подачей на стол положите в соус хрен.

## Сметанный соус с помидорами

Подавайте этот соус к отварной говядине, отбивным котлетам и пирожкам с мясом.

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сметана | 1/4 л |
| нарезанные помидоры | 5—6 шт. |
| сливочное масло | 15 г |
| мясной бульон *(с. 159)* | 125 г |
| соль и перец | |
| мука | 1,5 ч.л. |
| сахар | |

Растопив в сковороде масло, обжарьте помидоры около 15 минут, до превращения в пюре. Протрите пюре через сито, разведите его бульоном и приправьте специями по вкусу.

Смешайте сметану с мукой, размешивая до получения однородной массы. Добавьте ее к томатному пюре. Добавьте немного сахара, чтобы получить кисло-сладкий вкус. Покипятите соус минут 5, чтобы он стал однородным и густым.

## Устричный соус

*Чтобы открыть устрицу, оберните ее сложенной в несколько раз тканью и положите на твердую поверхность плоской створкой вниз и местом соединения створок к себе. Введите конец ножа для устриц в зазор между створками и сделайте вращательное движение ножом, раздвигая створки. Продвиньте лезвие вдоль внутренней поверхности верхней створки, разрезая мускульные волокна, соединяющие створки раковины. Удалите верхнюю створку и подимите нижнюю, с моллюском, крепко держа ее. (Будьте аккуратны, не пролейте находящуюся в раковине жидкость.) Введите лезвие ножа под моллюска и круговым движением по направлению к себе разрежьте волокна, прикрепляющие его к створке раковины.*

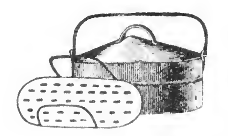
*На 0,45 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| маленькие круглые устрицы | 24—36 шт. |
| белое сухое вино | 0,2 л |
| измельченный шалот | 1 шт. |
| сливочное масло | 60 г |
| мука | 1 ст.л. |
| черный перец | |
| натертый мускатный орех | |
| яичные желтки | 2 шт. |
| сок 1 лимона | |

Откройте устрицы и слейте из них сок в кастрюлю. Смешайте с ним половину вина и поставьте кастрюлю на огонь. Когда жидкость начнет кипеть, опустите устрицы в кастрюлю и варите их 1—2 минуты. Откиньте устрицы на дуршлаг, собрав отвар, и отставьте в сторону.

Обжарьте шалот, не подрумянивая, в 30 г масла. Всыпьте к нему муку и перемешайте ее с разогретым маслом. Влейте оставшееся вино, 1/4 устричного отвара, немного перца и щепотку мускатного ореха. Варите соус на слабом огне, пока он не загустеет настолько, чтобы оставлять слой на ложке.

Взбейте желтки с лимонным соком, подмешайте к ним несколько ложек соуса. Полученную смесь добавьте в соус и варите его на слабом огне до загущения. В самом конце, уже сняв кастрюлю с огня, вбейте оставшееся масло, добавьте устрицы и подайте к столу.



## Основной соус к отварной рыбе

*Процедив оставшуюся после варки рыбы жидкость, можно использовать ее в качестве бульона для приготовления этого соуса.*

*На 0,5 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сливочное масло | 45 г |
| мука | 4 ст.л. |
| рыбный бульон | 1/2 л |
| нарезанный свежий или сухой укроп | 2 ч.л. |
| соль | |
| нарезанная петрушка | 1 ст.л. |
| нарезанный зеленый лук | 1 ст.л. |
| нарезанные крутые желтки (по желанию) | 2 шт. |

Растопите в кастрюле масло и подмешайте к нему муку. Медленно влейте, размешивая, бульон и доведите его до кипения. Варите примерно 4 минуты, чтобы соус стал густым. Посолите, добавьте укроп, петрушку и лук, по желанию всыпьте покрошенные яичные желтки. Подавайте к столу горячим.

## Соус к треске

*На 0,6 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| нашинкованные шампиньоны | 250 г |
| ароматический букет | 1 шт. |
| зубчики чеснока | 2 шт. |
| сливочное масло | 60 г |
| мука | 1 ст.л. |
| сливки | 1/2 л |
| бланшированная и измельченная веточка петрушки | 1 шт. |
| выпаренный крепкий рыбный бульон (*с. 159*) | 0,15 л |

Слегка обжарьте грибы и чеснок в кастрюле с растопленным маслом, добавив ароматический букет. В процессе готовки всыпьте муку и подмешайте сливки. Варите при непрерывном помешивании около 10 минут, до загущения соуса. Процедите соус через выстланное марлей сито, добавьте к нему петрушку и рыбный бульон и подайте к столу.

## Миндальный соус к индейке

*На 0,2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| бланшированный и измельченный миндаль | 60 г |
| сливочное масло | 15 г |
| мука | 1 ст.л. |
| крепкий костный бульон (*с. 158*) или отвар потрохов индейки | 0,15 л |
| соль | |
| молотый мускатный цвет | |
| сахар | |
| сливки двойной жирности | 1 ст.л. |

Растопив масло в маленькой кастрюльке, обжарьте в нем при непрерывном помешивании миндаль до золотисто-коричневого цвета. Затем всыпьте муку, влейте бульон или отвар, приправьте щепоткой соли, щепоткой мускатного цвета и сахара. Доведя соус до кипения, сохраняйте его горячим на водяной бане. Соус не процеживайте. Перед подачей на стол подмешайте к нему сливки.

## Соус пулетт

*На 0,3 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сливочное масло | 75 г |
| мука | 1 ст.л. |
| мясной бульон (*с. 159*) | 1/2 л |
| соль и перец | |
| натертый мускатный орех | |
| ароматический букет | |
| кожица или отвар шампиньонов (по желанию) | |
| яичные желтки | 2 шт. |
| сок 1/2 лимона | |
| нарезанная петрушка | 1 ч.л. |

Приготовьте в кастрюле бледную мучную подливку из муки и 15 г масла, венчиком подмешайте к ней бульон, приправьте солью, перцем и щепоткой мускатного ореха. Положите туда же ароматический букет и, если есть такая возможность, отвар или кожицу шампиньонов. Выпаривайте соус на очень слабом огне 30—40 минут, затем пропустите его через частое сито.

Взбейте желтки с лимонным соком, подмешайте к ним 1—2 ст.л. соуса и влейте полученную смесь в соус. Верните кастрюлю на слабый огонь и взбивайте соус, пока он не загустеет. Не дайте соусу закипеть. Сняв кастрюлю с плиты, подмешайте оставшееся масло, нарезанное кусочками. Добавьте петрушку и подайте к столу.

## Ибизанский белый соус

Этот соус можно подавать и к мясу, и к рыбе.

*На 0,2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| свиное сало | 30 г |
| измельченная луковица | 1 шт. |
| измельченная морковь | 1 шт. |
| измельченная репа | 1 шт. |
| веточки кервеля | 2—3 шт. |
| соль и перец | |
| нарезанные листья сельдерея | 1 ст.л. |
| лавровый лист | 1 шт. |
| картофельная мука | 1 ст.л. |
| телячий крепкий бульон (*с. 158*) | 0,15 л |
| молоко | 80 г |
| слегка взбитый желток | 1 шт. |
| сок 1 лимона | |

Растопите в кастрюле сало; положите туда лук, морковь, репу, кервель, соль и перец, листья сельдерея и лавровый лист и нагрейте на слабом огне. Когда ингредиенты начнут темнеть, добавьте картофельную муку. Хорошо размешайте ее, затем сразу же влейте бульон и молоко. Продолжайте размешивать, пока соус не начнет густеть (около 2 минут), после чего процедите соус через сито и еще немного загустите на огне.

Смешайте яичные желтки с лимонным соком, подмешайте несколько ложек соуса и влейте всю эту смесь в соус. Быстро перемешайте соус на огне и подайте к столу.

## Анчоусовый соус

*На 0,35 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| соленые анчоусы, вымоченные и обсушенные, разрезанные каждый на 3 части | 3 шт. |
| сливочное масло | 60 г |
| мука | 1 ч.л. |
| крепкий костный бульон (с. *158*) | 0,3 л |
| взбитые яичные желтки | 2 шт. |

Положите анчоусы в маленькую кастрюлю и обжаривайте на слабом огне минуты 2. Всыпьте муку, размешайте, затем влейте бульон. Покипятите, помешивая, около 4 минут, до легкого загущения. Перед тем, как подать на стол, разведите взбитые белки небольшим количеством соуса и, при непрерывном помешивании, добавьте полученную смесь к соусу. Сразу же снимите кастрюлю с огня и процедите соус через частое сито в соусник, в котором и подавайте соус к столу.

## Соус с телячьими мозгами

Этот соус после разогревания становится еще вкуснее. Подавайте его с телячьими котлетами.

*На 1 литр вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| мозг 1 теленка | |
| соль | |
| луковица | 1 шт. |
| лавровый лист | 1 шт. |
| зерна черного перца | 6 шт. |
| чабрец | |
| стебель сельдерея | 1 шт. |
| натертая цедра и сок 1 лимона | |
| сливочное масло | 15 г |
| мука | 1 ст.л. |
| мясной бульон (с. *159*) | 125 г |
| сметана | 1/2 л |
| взбитые яичные желтки | 2 шт. |

Положите мозги в кастрюлю с кипящей подсоленной водой вместе с луком, лавровым листом, перцем, щепоткой чабреца, сельдереем, а также соком и цедрой половины лимона. Доведите воду до кипения и кипятите 10 минут.

Мозги откиньте на дуршлаг, обсушите; когда они достаточно остынут, удалите все пленки и мелко их порежьте.

Растопите в кастрюле масло, добавьте муку, затем влейте бульон, помешивая до получения однородной массы. Добавьте сметану и оставшийся лимонный сок и дайте соусу закипеть. Уже не на огне подмешайте 80 г соуса к яичным желткам, потом осторожно прибавьте эту смесь к остальному соусу. Подогрейте соус минуту или две, чтобы он немного загустел. В самом конце добавьте мозги и снова подогрейте.

## Щавелевый соус

*Чтобы щавель не потемнел, варите его только в химически неактивной посуде.*

Подавайте соус к рыбе. Существует гораздо более простой и старинный способ его приготовления: сварите мелко нарезанный щавель в небольшом количестве воды с солью, добавьте сливочное масло и крошки черного хлеба или раскрошенный сухарь так, чтобы получился совершенно однородный и достаточно густой соус.

*На 3/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| мелко нарезанный щавель | 250 г |
| мелко нашинкованный лук-порей | 2 ст.л. |
| сливочное масло | 50 г |
| крепкий костный бульон (с. *158*) | 1/2 л |
| мука | 30 г |
| черный перец | |
| сливки двойной жирности либо 30 г сливочного масла (по желанию) | 2 ст.л. |

Обжарьте порей в 15 г сливочного масла, добавьте щавель и готовьте их 5 минут. Прибавьте бульон и готовьте еще 15 минут. Протрите смесь через сито и отставьте в сторону.

Оставшееся масло растопите на слабом огне, подмешайте муку и обжарьте, не подрумянивая, несколько минут. Затем подмешайте щавелевое пюре; поварите соус на слабом огне 5 минут. Поперчите; по желанию добавьте сливок или несколько кусочков масла и подавайте к столу.

## Соус с сельдереем

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| нарезанный мелкой соломкой сельдерей | 125 г |
| луковица с воткнутой гвоздикой | 1 шт. |
| маленький ароматический букет | 1 шт. |
| мясной бульон (*с. 159*) | 1/2 л |
| сливочное масло | 20 г |
| мука | 15 г |
| сливки двойной жирности | 4 ст.л. |
| соль и перец | |

Поместите сельдерей, лук и ароматический букет в кастрюлю и залейте бульоном. Накройте кастрюлю крышкой, варите до размягчения сельдерея. Процедите отвар.

В другой посуде растопите масло и смешайте с ним муку. Добавьте оставшийся после варки овощей бульон и варите, помешивая, пока соус не закипит.

Пока соус будет кипеть, удалите из вареных овощей ароматический букет и протрите сельдерей через сито. Добавьте полученное пюре в соус, влейте сливки, посолите и поперчите и продолжайте варить при помешивании еще несколько минут, пока соус не приобретет кремообразную консистенцию.

## Пикардийский луковый соус

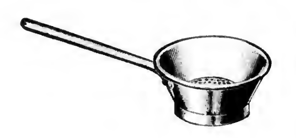
Этот соус замечательно сочетается с жареной свининой, свиными отбивными и жареными свиными сосисками. Очень хорошо подходит к этому соусу большой испанский лук.

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| тонко нашинкованный лук | 400 г |
| сливочное масло | 50 г |
| мука | 40 г |
| вода | |
| уксус | около 1 ст.л. |
| соль и перец | |
| сок от жареной свинины или крепкий бульон (по желанию) | |

Приготовьте в массивной кастрюле бледную подливку из муки и масла (следите, чтобы она не потемнела). Добавьте чуть-чуть воды, лук, уксус, соль и перец. Накрыв кастрюлю крышкой, оставьте лук вариться на очень слабом огне около 1 часа, время от времени перемешивая, чтобы лук не пригорал и не темнел. Затем добавьте сок жареной свинины, если он у вас есть. В противном случае вы можете, исходя из того, сколько жидкости дал при варке лук, добавить к соусу бульон.

Если луковицы растворились в пюре, соус готов. Перемешайте его хорошенько, но не процеживайте. Он должен иметь консистенцию густой сметаны.



## Смешанный соус

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| нарезанная петрушка | 2 ст.л. |
| нарезанный зеленый лук | 2 ст.л. |
| нарезанные шампиньоны | 60 г |
| измельченная половина зубчика чеснока | |
| сливочное масло | 30 г |
| мука | 1 ч.л. |
| мясной бульон (*с. 159*) | 1 л |
| нарезанные корнишоны | 2 шт. |
| яичные желтки | 2 шт. |
| соль и перец | |

Положите петрушку, лук, грибы и чеснок в кастрюлю вместе с маслом. Варите 5 минут, не давая ингредиентам потемнеть. Всыпьте муку и перемешайте. Постепенно добавьте бульон, кроме 3 ст.л. Кипятите 45 минут (за это время он выпарится наполовину).

Добавьте корнишоны. Слегка взбейте желтки с оставшимся бульоном. Сняв кастрюлю с огня, подмешайте эту смесь к соусу. Верните соус на очень слабый огонь и размешивайте еще 1—2 минуты, чтобы желтки немного загустили соус. Приправьте по вкусу и подайте с любым блюдом.

## Соус с красным вином и изюмом

Он хорошо сочетается с говяжьим языком или рубцом. Добавьте мясо в соус до того, как он закипит, и готовьте это блюдо все вместе.

*На 0,6 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| красное вино | 0,2 л |
| вымытый изюм | 75 г |
| сливочное масло | 40 г |
| мука | 35 г |
| крепкий костный бульон (*с. 158*) или мясная подливка | 0,4 л |
| срезанная цедра 1 лимона | |
| мускатный цвет | 1 шт. |
| гвоздика | 2 шт. |
| сахар (по желанию) | |
| уксус или лимонный сок (по желанию) | |

Растопите на огне масло и добавьте муку, размешивая, доведите смесь до темно-желтого цвета. Вбейте венчиком постепенно бульон или подливку, а вслед за этим — вино. Положите изюм, лимонную цедру, мускатный цвет и гвоздику. Покипятите соус примерно 10 минут, пока изюм не всплывет. Удалите специи и лимонную цедру и при желании заправьте соус небольшим количеством сахара и несколькими каплями уксуса или лимонного сока.

## Пикантный соус

*На 0,2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| нарезанный шалот | 6 шт. |
| сливочное масло | 15 г |
| мука | 1 ст.л. |
| мясной бульон (*с. 159*) | 0,3 л |
| соль и перец | |
| уксус, выпаренный до 1 ст.л. | 2 ст.л. |
| нарезанные корнишоны и каперсы | по 1 ст.л. |
| измельченная петрушка | 1 ч.л. |

Обжарьте шалот в масле в течение 5 минут, затем всыпьте муку и дайте смеси слегка подрумяниться. Вбейте венчиком бульон, приправьте солью, перцем и уксусом и оставьте соус выпариваться на слабом огне 20 минут. Перед подачей на стол добавьте корнишоны, каперсы и петрушку.

## Итальянский кисло-сладкий соус

Каперсы можно при желании заменить кишмишем, кедровыми орешками и лимонным соком.

*На 0,2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сливочное масло | 50 г |
| мука | 1 ст.л. |
| крепкий куриный бульон (*с. 158*) | 0,2 л |
| сахарная пудра | 2 ст.л. |
| белый винный уксус, доведенный до кипения | 2 ст.л. |
| каперсы | 1 ст.л. |

Растопите масло в кастрюле, всыпьте муку и размешивайте, пока она полностью не разойдется. Разбавьте бульоном.

Разогрейте в маленькой кастрюльке сахар. Когда он потемнеет, влейте кипящий уксус и растворите в нем сахар. Прибавьте смесь уксуса и сахара к соусу и кипятите его 30 минут. Перед подачей на стол положите в соус каперсы.

## Немецкий устричный соус

*На 3/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| вскрытые устрицы (сок следует собрать) | 8 шт. |
| белое сухое вино | 0,3 л |
| крепкий рыбный бульон (*с. 162*) | 1/2 л |
| яичный желток | 1 шт. |
| сливки двойной жирности | 1 ст.л. |
| нарезанное кусочками сливочное масло | 60 г |
| лимонный сок | |
| кайенский перец | |

Прокипятите устрицы в вине в течение 5 минут, пока они не станут твердыми; влейте в кастрюлю собранный устричный сок, затем медленно влейте бульон. Доведя жидкость до кипения, снимите кастрюлю с огня. Взбейте желток вместе со сливками, подмешайте к нему 80 г соуса, затем добавьте эту смесь к остальному соусу и на слабом огне при непрерывном помешивании прогрейте соус в течение 2 минут, чтобы он загустел. Сняв кастрюлю с огня, вбейте в соус сливочное масло, подкладывая его маленькими порциями, и заправьте лимонным соком и кайенским перцем по вкусу.

## Севильский апельсиновый соус

*Приготовляя апельсиновую цедру, следите, чтобы вся горькая белая мякоть была удалена и не попала в соус. Соломка, нарезанная из цедры, должна быть толщиной в половину спички.*

*На 0,6 литра вам потребуется:*

| |
|---|
| тонко срезанная и нарезанная соломкой цедра и выдавленный сок 2 севильских апельсинов |
| сок лимона |
| бархатный соус (*с. 162*), выпаренный до 0,6 литра |

Обваривайте апельсиновую цедру в большом количестве кипятка в течение 3 минут, затем откиньте на дуршлаг и просушите в полотенце. Добавьте сок цитрусовых к соусу, процедите смесь через сито, всыпьте цедру апельсина и перемешайте.

## Ароматный соус

*Сморчки — это дикорастущие грибы. Если в вашем распоряжении нет свежих сморчков, используйте сушеные, предварительно вымоченные в горячей воде в течение 30 минут.*

*На 1/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| веточки зимнего чабера, сладкого базилика и лимонного чабреца | по 2шт. |
| листья шалфея | 6 шт. |
| лавровый лист | 2 шт. |
| нарезанный шалот | 2 шт. |
| натертый мускатный орех | |
| черный перец | |
| говяжий бульон (*с. 159*) | 150 мл |
| белый соус (*с. 160*) | 80 мл |
| взбитые яичные желтки | 4 шт. |
| сморчки, тонко нарезанные и обжаренные до мягкости в сливочном масле | 24 шт. |
| сливочное масло | 30 г |
| сок 1/2 лимона | |
| смесь нарезанных и сбланшированных эстрагона и кервеля | 1 ст.л. |

Положите травы, шалот, немного мускатного ореха и перца в кастрюлю, залейте бульоном и кипятите на сильном огне 10 минут. Перелейте жидкость через сито в другую кастрюлю, добавьте белый соус и выпарьте смесь на четверть.

Сняв кастрюлю с огня, подмешивайте к соусу яичные желтки и влейте его в пароварку, содержащую грибы. Кипятите на слабом огне до загущения. Заправьте соус маслом, лимонным соком, эстрагоном и кервелем и сразу подавайте его к столу.

## Соус к отварной курице или индейке

*На 1,5 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| нашинкованные огурцы | 3 шт. |
| листья салата-латука, прокипяченные 2—3 минуты в соленой воде, обсушенные и измельченные | 3 шт. |
| коричневый соус (*с. 160*) | 1 л |
| тонко нашинкованная маленькая луковица | 1 шт. |
| сливки двойной жирности | 3 ст.л. |
| сливочное масло | 30 г |
| сок 1/2 лимона | |
| соль | |

Потушите огурцы, салат и лук в коричневом соусе около 10 минут, чтобы они стали совсем мягкими. Перед тем как подать на стол, добавьте сливки, масло, лимонный сок и посолите по вкусу.

## Соус шаркутьер

*На 1/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| винный уксус | 0,1 л |
| мелко нарезанный шалот | 1 ст.л. |
| коричневый соус (*с. 160*) | 1/4 л |
| тонкой нашинкованные очень маленькие корнишоны | 60 г |
| горчица | 1 ст.л. |

Выпаривайте уксус вместе с шалотом в маленькой кастрюле на слабом огне, пока объем жидкости не сократится наполовину. Добавив коричневый соус, варите еще 10 минут. Положите корнишоны и перемешайте, затем прибавьте горчицу. После добавления горчицы соус нельзя доводить до кипения.

### Соус с измельченной зеленью

*На 0,1 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| бланшированный измельченный шалот | 1 ч.л. |
| мелко нарезанные шампиньоны | 1 ч.л. |
| мелко нарубленная петрушка | 1 ч.л. |
| соус эспаньоль *(с. 160)* | 4 ст.л. |
| мясной бульон *(с. 159)* | 4 ст.л. |
| красное вино или уксус из шерри | 3 ст.л. |
| черный перец | |
| нарезанные каперсы | 1 ст.л. |
| нарезанные корнишоны | 1 ст.л. |
| приправленное анчоусами сливочное масло *(с. 163)* | 30 г |

Поместите шалот, грибы и петрушку в кастрюлю и добавьте соус эспаньоль, бульон и вино либо уксус. Всыпьте щепотку перца. Доведите жидкость до кипения, соберите пенку и кипятите несколько минут. Процедите соус через сито и непосредственно перед подачей на стол добавьте каперсы, корнишоны и анчоусовое масло. После этого соус нельзя кипятить.

### Соус к оленине по-московски

*Малага — это сладкое крепленое испанское вино. Вместо него можно использовать портвейн или мадеру.*

*На 3/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| выпаренный крепкий бульон из дичи *(с. 158)* | 0,1 л |
| малага | 0,1 л |
| соус с перцем *(с. 161)* | 1/2 л |
| ягоды можжевельника, раздавленные и залитые 80 мл кипятка на 5 минут | 1 ст.л. |
| миндаль, бланшированный, обжаренный и расщепленный пополам | 40 г |
| изюм, замоченный в теплой воде на 30 минут и откинутый на дуршлаг | 40 г |

Добавьте к соусу с перцем бульон и вино. Процедите настой можжевеловых ягод через марлю и влейте в соус; положите также миндаль и изюм. Разогрейте соус, не доводя до кипения.

# Яичные соусы

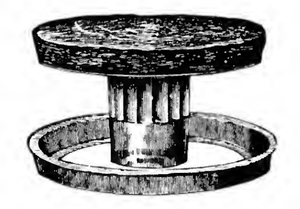
### Салатная заправка

Не следует поливать ею салат сверху, лучше положить эту смесь на дно тарелок, покрыть салатом и перед самой едой перемешать. Благодаря этому листья салата-латука останутся хрустящими. Следите за тем, чтобы количество жидких ингредиентов пропорционально соответствовало количеству твердых.

*На 150 г вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сваренные вкрутую яичные желтки | 2 шт. |
| натертый сыр пармезан | 1 ст.л. |
| горчица | 1/2 ч.л. |
| эстрагоновый уксус | 1 ст.л. |
| грибной кетчуп | 1/5 ст.л. |
| растительное масло | 4 ст.л. |
| яблочный уксус | 1 ст.л. |

Смешайте желтки, сыр, горчицу, эстрагоновый уксус и грибной кетчуп. Когда смесь будет равномерно перемешана, добавьте растительное масло для салатов и яблочный уксус. Взбейте, чтобы уксус лучше соединился с другими ингредиентами.



## Горчичный соус

Этот соус подают с жареной макрелью и сельдью.

*На 1/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| французская горчица | 2 ст.л. |
| веточка петрушки, эстрагона, кервеля, зеленого лука и салат-бурнет | по 1 шт. |
| сваренные вкрутую желтки | 2 шт. |
| оливковое масло | 4—5 ст.л. |
| белый винный уксус | 2 ст.л. |

Сбланшируйте зелень в кипящей воде. Откиньте на дуршлаг, промойте холодной водой, затем переложите в ступку и разотрите вместе с желтками. Переложите смесь в соусник и медленно добавьте к ней оливковое масло, горчицу и уксус, все время размешивая деревянной лопаточкой.

## Соус короля Эдуарда Седьмого

Этот соус в действительности был создан и назван в честь Его Королевского Высочества в 1861 году, то есть задолго до того, как он стал королем. Его следует есть с вареной рыбой или мясом. Также это отличная заправка для салатов, в состав которых входит рыба, дичь или домашняя птица.

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сваренные вкрутую желтки | 4 шт. |
| соленые анчоусы, вымоченные, очищенные и обсушенные | 4 шт. |
| смесь эстрагона, кервеля, салата-бурнет и зеленого лука обварить, затем обсушить в полотенце | 30 г |
| каперсы | 1 ст.л. |
| французская горчица | 1 ст.л. |
| яичные желтки | 3 шт. |
| оливковое масло | 0,3 л |
| эстрагоновый уксус | 5 ст.л. |

Поместите в ступку сваренные вкрутую желтки, анчоусы, зелень, каперсы, горчицу и сырые желтки и перетрите их пестиком в однородную массу. Постепенно добавьте к ней, при непрерывном помешивании, оливковое масло и уксус. Когда все будет готово, процедите соус через очень частое сито.

## Венский соус с зеленым луком

*На 0,3 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| нарезанный зеленый лук | 1 ст.л. |
| ломти белого хлеба без корочек, весом от 90 до 125 г | 2 шт. |
| молоко | |
| сваренные вкрутую желтки | 2 шт. |
| сок 1/2 лимона | |
| сахар | 1 ч.л. |
| соль и перец | |
| горчица | |
| оливковое масло | 3 ст.л. |

Замочите хлеб в небольшом количестве молока и отожмите. Протрите хлеб вместе с желтками через сито. Добавьте лимонный сок, сахар, соль, перец и немного горчицы по вкусу. Влейте оливковое масло, сначала по капле, затем более ровной струйкой. Попробуйте, достаточно ли приправ; в самый последний момент всыпьте лук.

## Пьемонтский зеленый соус

*На 1/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| петрушка | 30 г |
| зубчик чеснока | 1 шт. |
| сваренные вкрутую желтки | 2 шт. |
| нарезанная луковица | 1/2 шт. |
| крошки свежего белого хлеба, замоченные в 4 ст.л. белого винного уксуса | 30 г |
| оливковое масло | 80 мл |
| уксус | 1 ст.л. |
| соль и перец | |
| сахар | |

Разотрите в ступке петрушку, чеснок, желтки, лук и хлеб. Протрите смесь через сито и подмешайте к ней масло, уксус, немного соли, перца и сахара. Размешивайте до однородности.

## Зеленый соус к говядине

Смесь свежей зеленн для этого соуса может включать петрушку, огуречник, салат-бурнет, эстрагон.

*На 150 г вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сваренные вкрутую желтки | 3 шт. |
| соль и перец | |
| растительное масло | 1,5 ст.л. |
| уксус | 1 ст.л. |
| немецкая горчица | 1/2 ст.л. |
| измельченная смесь трав | 3 ст.л. |
| сметана | 3—4 ст.л. |

Тонко разотрите желткн, посолите н поперчнте н подмешайте к ним масло, уксус н горчнцу. Всыпьте зелень и тщательно перемешайте. Затем добавьте сметану (ее колнчество будет завнсеть от того, насколько густой соус вам хотелось бы получить). Прежде чем подать к столу, пропустите соус через сито. Все оставшиеся иа сите остатки зелеии выбросьте.

## Холодный и зеленый соус для рыбы, дичи и домашней птицы

*Для этого соуса подходят следующие травы: огуречник, щавель, салат-бурнет и эстрагон.*

*На 0,35 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сливочное масло | 250 г |
| яичные желтки | 4 шт. |
| сваренные вкрутую и нарезанные яйца | 2 шт. |
| оливковое масло | 1 ст.л. |
| уксус | 1 ст.л. |
| натертая цедра 1/2 лимона | |
| горчица | 1 ст.л. |
| смесь трав, обваренных кипятком, отжатых в полотенце и измельченных | 60 г |
| соль и перец | |

Разомните слнвочное масло, чтобы оно стало совершенно мягким, н веннчком вбейте в него крутые яйца н сырые желтки. Прибавьте уксус, олнвковое масло, лимонную цедру н горчнцу, а также травы. Все тщательно перемешайте до однородного состояння н пропустнте через снто. Посолнте н поперчнте.

## Франкфуртский зеленый соус

*На 0,45 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| смесь мелко нарезанных петрушки, эстрагона и кервеля | 60 г |
| измельченный свежий майоран | 1 ч.л. |
| сваренные вкрутую желтки | 3 шт. |
| горчица | 1 ч.л. |
| соль и перец | |
| винный уксус | 1 ст.л. |
| оливковое масло | 1/4 л |

Перемешайте петрушку, эстрагон, кервель н майоран с яичнымн желтками н протрите через частое сито. Приправьте полученное пюре горчицей, солью и перцем. Добавьте уксус и хорошенько перемешайте. Влейте тонкой струйкой масло, ие переставая размешивать. Соус готов.

## Соус с корнишонами

Этот соус следует подавать к блюдам нз отварной говяднны.

*На 0,45 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| измельченные корнишоны | 175 г |
| нарезанная петрушка | 2 ст.л. |
| нарезанный свежий укроп | 1 ст.л. |
| мелко нарезанная очень маленькая луковица | 1 шт. |
| нарезанное филе одного анчоуса | 1 шт. |
| измельченный помидор без кожицы и семян | 1 шт. |
| сваренные вкрутую яйца, протертые через частое сито | 2 шт. |
| горчица | 1/2 ч.л. |
| соль и свежемолотый перец | |
| сахар | |
| оливковое масло | около 3 ст.л. |
| уксус | около 3 ст.л. |

Прнбавьте к протертым яйцам корннШоны, петрушку, укроп, лук, аичоус, помндор н перемешайте. Заправьте эту смесь горчицей, нзрядной щепотью соли, небольшим количеством

перца и щепоткой сахара. Влейте масло — ие столь осторожно, как при нзготовлеиии майоиеза, ио все-таки аккуратно. Разведнте соус уксусом. Поставьте в прохладиое место.

## Кембриджский соус

Этот соус должеи иметь примерио такую же коисистеицию, что и выпарениый бархатиый соус. Количество соли определяется налнчнем или отсутствием в смеси солеиых аичоусов.

*На 1/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| свареиные вкрутую желтки | 6 шт. |
| соленые аичоусы, вымочеиные, очищенные и обсушеиные | 4 шт. |
| каперсы | 1 ст.л. |
| листья эстрагона | 6 шт. |
| веточки кервеля | 6 шт. |
| иарезаииый зеленый лук | 1 ч.л. |
| листья салата, опущеиные на 1 минуту в кипящую воду, промытые холодной и обсушеные | 12 шт. |
| аиглийская горчица | 1 ч.л. |
| фраицузская горчица | 1 ч.л. |
| соль и перец | |
| эстрагоиовый уксус | около 3 ст.л. |
| растительиое масло | около 0,1 л |
| иарезанная петрушка | 1 ч.л. |

Положнте яичиые желтки и аичоусы в ступку вместе с каперсами, эстрагоиом, кервелем, зелеиым луком, бланшнрованными листьями салата. Тщательио перетрите все этн нигредиеиты, добавив к ним французскую и аиглийскую горчицу, перец и соль. Увлажинте смесь качествеиным маслом для заправки салатов и небольшим количеством эстрагоиового уксуса, ио следите, чтобы соус оставался достаточно густым.

Теперь устаиовите снто над чнстой посудой н начниайте протирать получеииую вами пасту упругим скребком тем же способом, как это делается прн нзготовленин пюре. Собранный в небольшую миску соус поставьте иа лед нли в холодильинк до того момеита, как ои вам поиадобится. Перед самой подачей на стол посыпьте соус иарезаииой петрушкой.

## Крабовый соус

*Для того чтобы нзвлечь мясо краба нз панциря, сначала отделите от туловища клешии и иоги, открутив их в сторону, протнвоположную нх нормальному двнжению. Положите краба на стол, брюхом вверх н открутнте хвост. Введите коичик иегнущегося лезвия ножа между главной пластиной панциря и мелкой пластиной, к которой крепилнсь клешии. Расшатайте соединение пластин, затем повериите нож, приподняв брюшную часть панциря, н снимите ее вовсе. Чайной ложкой выскребите мясо из паицира н отложите в сторону; не забудьте отделить и выбросить желудок, похожий на маленький мешочек, и пищевод, идущий ото рта краба. Удалите также мягкне продолговатые жабры, расположеииые вдоль кромок панцнря. Тяжелым иожом расколите брюшную часть посереднне и извлеките из расщелнны мясо при помощн шпильки. Перевернните брюшную часть вертикальио и вытряхните мясо нз пазух, к которым крепнлнсь клешнн. Клешнн разбейте, выберите нз осколков кусочки мяса.*

*На 0,45 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| вареная самка краба | 1 шт. |
| солеиые аичоусы, вымоченные и обсушеиные | 2 шт. |
| свареиные вкрутую желтки | 2 шт. |
| горчичый порошок | 1 ч.л. |
| сок 1 лимона | |
| соль и перец | |
| растительиое масло | 0,15 л |
| иарезаиная петрушка | 2 ст.л. |
| нарезаииый кервель | 2 ст.л. |

Сложите все мясо краба в ступку и разотрите, затем добавьте туда же аичоусы, яичиые желтки, горчицу в порошке, лимоиый сок, соль и перец. Перетрите все ингредиенты. Пропустите пасту через сито в миску и малеиькими порциями добавьте масло. В самом коице добавьте зелень. Вымойте панцнрь краба и подайте соус в нем.

## Соус с сельдью

Подавайте его с холодиым мясом или салатом из свеклы. В современный рецепт часто включают измельченный крутой яичный белок. Если вам захочется придать соусу более мягкий вкус, подмешайте к нему столовую ложку простокваши или сметаны.

*На 0,35 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| филе 1 маринованной сельди | |
| сваренные вкрутую желтки | 3 шт. |
| луковица | 1 шт. |
| растительное масло | около 0,1 л |
| уксус | около 5 ст.л. |
| соль и перец | |

Как можно мельче нарежьте рыбу и лук и покрошите яичные желтки. Добавьте достаточно уксуса и масла, по своему усмотрению, чтобы получить густой соус. Приправьте солью и перцем.

## Соус к холодной курятине или куропатке

*По мнению автора, вместо лука-шалота можно использовать шалотовый уксус (в этом случае берут уже не 3 ст.л. белого винного уксуса, как указано в рецепте, а только 2 ст.л.). Чтобы приготовить его, нарежьте 4 луковицы шалота и положите их в бутылку, в которую налито 0,6 л белого винного уксуса. Закройте бутылку, выдерживайте ее в теплом месте на протяжении 3 недель, а затем процедите.*

*На 125 г вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сваренные вкрутую яичные желтки | 2 шт. |
| соленый анчоус, вымоченный, очищенный и обсушенный | 1 шт. |
| белый винный уксус | 3 ст.л. |
| нарезанный шалот | 1 шт. |
| кайенский перец (по желанию) | |
| горчица | 1 ч.л. |
| растительное масло | 2 ст.л. |
| соль | |

Поместите желтки в ступку вместе с анчоусом, уксусом, шалотом и горчицей и при желании добавьте кайенского перца. Разотрите все ингредиенты, и когда смесь станет однородной, добавьте масло. Процедите соус и приправьте солью по вкусу.

## Провансальский чесночный майонез

*Способ приготовления айоли с использованием вареного картофеля вместо яичных желтков описан на с. 24.*

Для приготовления вкусного айоли необходимо хорошее оливковое масло. Традиционно ингредиенты для этого соуса растирают в мраморной ступке деревянным пестиком; массивная ступка хороша тем, что не двигается вслед за круговыми движениями пестика, которым перемешивают соус с маслом (поскольку в одной руке у вас пестик, а в другой — бутылка с маслом). Не используйте для соуса мягкие и вялые зубчики чеснока, а также на кончике которых начал проклевываться зеленый росток. Масло и яичные желтки должны быть комнатной температуры; в противном случае соус не получится однородным.

Некоторые, готовя айоли, перетирают смесь чеснока и желтков с большим куском хлеба без корочки, предварительно замоченным и хорошо отжатым, а уже потом добавляют масло. Более легко усваиваемый, но не такой нежный и шелковистый соус получается в случае, если вместо хлеба использовать около 90 г вареного чуть теплого картофеля, перетираемого с яичным желтком.

*На 0,6 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| зубчики чеснока | 3—4 шт. |
| соль | |
| яичные желтки | 2 шт. |
| оливковое масло | около 1/2 л |
| сок 1 лимона | |
| теплая вода | около 2 ч.л. |

С помощью пестика разотрите в ступке чеснок; добавив соль и желтки, перемешивайте ингредиенты, пока желтки не станут бледно-желтыми. Теперь начинайте добавлять масло, подливая его тонкой струйкой и одновременно перемешивая массу пестиком (следите, чтобы масло лилось очень медленно, и на протяжении всего этого процесса не прекращайте размешивание). В результате вы должны получить густую и однородную пасту. Добавив 3—4 ст.л. масла, подлейте лимонный сок и немного тёплой воды. Продолжите добавление масла, а когда соус вновь слишком загустеет, опять добавьте несколько капель воды (если этого не сделать, ваш соус распадется, иными словами, масло отделится от остальных ингредиентов).

Если, несмотря на все предосторожности, подобная неприятность все-таки произойдет, перелейте все из ступы в другую посуду, а в ступе размешайте яичный желток с несколькими каплями лимонного сока и добавьте в пострадавший соус ложку за ложкой при непрерывном помешивании пестиком.

## Чесночный майонез

Айоли, достижение провансальской кухни, подают ко множеству разных блюд, сваренных без всяких ухищрений, причем именно соус с его несравненным вкусовым букетом отвечает за вкус всего блюда — трески, моркови, репы, вареных яиц, артишоков и всех видов средиземноморских морепродуктов.

*На 0,45 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| зубчики чеснока | 6 шт. |
| яичные желтки | 3 шт. |
| соль | 1/4 ч.л. |
| оливковое масло | 0,35 л |
| сок 1 лимона | |
| кипяченая вода | 1 ст.л. |

Разотрите чеснок в пасту. Добавьте к нему желтки, посолите, перемешайте и добавьте масло так же, как при изготовлении майонеза, подливая его тонкой струйкой при одновременном непрерывном размешивании. Время от времени добавляйте несколько капель лимонного сока. Готовый соус должен быть густым и хорошо перемешанным. Завершите процесс, подмешав к соусу кипяченую воду, чтобы предупредить его распадение на ингредиенты.

## Базиликовый соус с чесноком

*На 0,3 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| зубцы чеснока, сваренные в кипящей воде в течение 10 минут и обсушенные | 5—6 шт. |
| листья базилика | 15 шт. |
| яичные желтки | 2 шт. |
| соль и белый перец | |
| лимонный сок | |
| оливковое масло | 0,2 л |

Разотрите листья базилика и чеснок в ступке, добавьте желтки, соль и перец, немного лимонного сока. Тонкой струйкой постепенно влейте оливковое масло, непрерывно помешивая пестиком, чтобы соус загустел, как майонез.

## Соус с рыбьей печенкой и чесноком

*Этот соус подают с рыбными супами. Для его приготовления используют печень морского черта или кефали, а из самой рыбы варят суп. Печень морского черта — большую, нежную на вкус — часто попросту выбрасывают торговцы рыбой, если не находится желающих ее купить, а кефаль, как правило, продают неразделанной, то есть вместе с печенью.*

*На 0,3 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| рыбная печень, сваренная в течение 1 минуты в винном бульоне (*с. 159*) | 1 шт. |
| зубчики чеснока | 2 шт. |
| соль | |
| яичный желток | 1 шт. |
| кайенский перец | 1 ч.л. |
| оливковое масло | 150 мл |
| рыбный крепкий бульон (*с. 159*) | 1 ст.л. |
| молотый шафран | |

В ступке растолките чеснок вместе с солью, добавьте желток, печень и кайенский перец, затем струйкой влейте масло при непрерывном размешивании. В конце добавьте рыбный бульон и щепотку шафрана.

## Холодный провансальский соус

Подавать его следует с холодным мясом или рыбой, жареными на гриле.

*На 0,3 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| зубчики чеснока | 2 шт. |
| соленые анчоусы, вымоченные, очищенные и обсушенные | 3 шт. |
| яичные желтки | 2 шт. |
| вода | 1 ст.л. |
| соль | |
| оливковое масло | около 1/4 л |
| сок 1 лимона | |

Разотрите в ступке чеснок и анчоусы в однородное пюре. Добавьте желтки, воду и чуточку соли. Энергично размешивая, постепенно влейте масло. В конце добавьте лимонный сок. Готовый соус должен быть достаточно светлым.

## Огуречный соус

Он предназначен для холодных мясных блюд.

*На 1 литр вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| большой огурец, очищенный и мелко нарезанный | 1 шт. |
| майонез (*с. 167*) | 1/4 л |
| взбитые сливки двойной жирности | 1/4 л |
| лимонный сок | 1—2 ст.л. |
| соль | 1/4 ч.л. |
| нарезанный свежий укроп | 2 ч.л. |

Взбейте майонез в пену и подмешайте сливки. Добавьте лимонный сок и соль. Перед тем как подать на стол, всыпьте огурцы и укроп.

## Соус маллоркан

*Вместо абсента можно взять анисовку или пастис.*

Этот соус подают к рыбе, головоногим и другим дарам моря.

*На 3/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| свежий помидор, слегка смазанный растительным маслом | 1 шт. |
| маленькое сладкое яблоко, слегка смазанное растительным маслом | 1 шт. |
| неочищенный зубчик чеснока | 1 шт. |
| бланшированный и обжаренный миндаль | 8 шт. |
| паприка | 1/2 ч.л. |
| абсент | 1 ст.л. |
| майонез (*с. 167*) | 1/2 л |
| крепкий костный бульон (*с. 158*) (по желанию) | |

Запеките помидор, яблоко и чеснок в разогретой до 200 °С духовке (помидор и чеснок в течение 10 минут, а яблоко — 20 минут). Очистите помидор от семян и кожицы, очистите зубчик чеснока и яблоко, вынув сердцевину. Разотрите в ступе чеснок с миндалем до получения однородной пасты, затем добавьте помидор, мякоть яблока и паприку и хорошенько все перетрите. Подмешивайте полученную смесь, а также абсент к майонезу и при желании разведите соус несколькими ложками бульона.

## Майонез фермерши

*На 0,45 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| майонез (*с. 167*) | 0,2 л |
| творог | 250 г |
| сладкие красные перцы, обжаренные, очищенные от семян и кожицы и нарезанные | 2—3 шт. |
| маленькие стрелки зеленого лука, разрезанные на четыре части | 2 шт. |
| соль и свежемолотый черный перец | |
| кайенский перец или паприка | |
| лимонный сок | |

Перемешайте творог со сладкими перцем и добавьте к ним майонез, подкладывая небольшими порциями и взбивая венчиком. Пользуясь прессом для чеснока, отожмите туда же сок лука. По вкусу заправьте солью, перцем, а также кайенским перцем или паприкой, добавьте несколько капель лимонного сока. Перелейте готовый соус в соусник.

## Майонез с тунцом

*Этот соус является составной частью традиционного итальянского блюда вителло тоннато и служит дополнением к холодной отварной телятине.*

*На 1,25 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| очищенный тунец | 200 г |
| майонез (*с. 167*) | 1/2 л |
| нашинкованный стебель сельдерея | 1 шт. |
| нашинкованная луковица | 1 шт. |
| соленые анчоусы, вымоченные, очищенные, обсушенные и мелко нарезанные | 2 шт. |
| белое сухое вино | 1/2 л |
| вода | 125 мл |
| сливочное масло (по желанию) | 30 г |
| соль и перец (по желанию) | |

Положите в кастрюлю сельдерей, лук, тунца и анчоусы, влейте вино и воду, доведите до кипения и кипятите 45 минут. Затем превратите содержимое кастрюли в пюре, пропустив его через металлическое сито. Если пюре окажется слишком жидким, вбейте в него кусочки сливочного масла прежде, чем оно остынет. Перелив пюре в миску, дайте ему остыть, после чего добавьте майонез и, при необходимости, соль и перец.

## Беарнский соус без сливочного масла

*На 0,45 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| измельченный шалот | 2 шт. |
| винный уксус | около 6 ст.л. |
| яичные желтки | 6 шт. |
| оливковое масло | около 0,2 л |
| томатное пюре (с. 164), выпаренное и процеженное | 0,1 л |

Залейте шалот 4 ст.л. уксуса в маленькой кастрюльке и выпаривайте на слабом огне, пока не останется лишь около 1 ст.л. жидкости. Дайте ей остыть. Вбейте желтки, а следом за ними 150 мл оливкового масла. Взбивайте смесь венчиком на очень слабом огне, а когда она станет густой и пенистой, процедите ее через сито в другую кастрюлю. Вбейте томатное пюре, добавляя его маленькими порциями и чередуя их с ложками растительного масла. Соус должен быть очень густым. Чтобы соус стал острее, влейте тонкой струйкой, все время взбивая, оставшийся уксус.

## Костельский соус

Этот соус хорошо сочетается с холодной или горячей вареной рыбой, спаржей и мясом, жаренным на гриле.

*На 0,6 литра вам потребуется:*

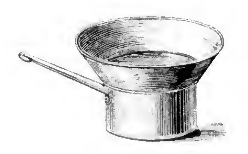
| | |
|---|---|
| арахисовое масло | 150 г |
| масло грецких орехов | 80 г |
| оливковое масло | 150 г |
| измельченная, тонко срезанная цедра 2 апельсинов | |
| белый винный уксус | 4 ст.л. |
| крупно раздробленные зерна белого перца | 8 шт. |
| холодная вода | 3 ст.л. |
| яичные желтки | 3 шт. |
| соль | |

Смешайте 3 вида растительного масла в кастрюле и поставьте на край плиты, чтобы они были чуть теплыми.

Сбланшируйте цедру апельсинов в большом количестве кипящей воды, промойте холодной водой и откиньте на дуршлаг.

Налейте уксус в кастрюлю, всыпьте туда же перец и выпаривайте до почти полного испарения жидкости. Сняв кастрюлю с огня, влейте в нее холодную воду и добавьте яичные желтки.

Поставьте кастрюлю на очень слабый огонь и взбивайте смесь примерно 3 минуты, одновременно вливая тонкой струйкой смесь растительных масел. Положите также цедру, слегка посолите. Если вы не собираетесь сразу же подавать соус, сохраняйте его теплым на водяной бане.



## Горячий провансальский соус

*Авторы рекомендуют подавать этот соус к рыбе или птице. Также вы можете смешать его предварительно с соусом равиго (рецепт на с.162), с нарезанным гарниром к соусу равиго, придать ему зеленый цвет добавлением нарезанной бланшированной петрушки или шпинатного сока, в зависимости от того, с каким блюдом вы предполагаете подать этот соус.*

*На 1/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| яичные желтки | 2 шт. |
| соус аллеманд (с. 162) или белый соус (с. 160) (по желанию) | 1 ч.л. |
| растертый в пасту зубчики чеснока | 1 шт. |
| кайенский перец | |
| сок 2 лимонов | |
| оливковое масло | 0,15 л |

Поместите в маленькую кастрюлю желтки, соус аллеманд или белый (если вы включили его в рецепт) чеснок, щепотку перца и лимонный сок. Поставьте кастрюлю на водяную баню и варите на среднем огне 2—3 минуты. Как только соус начнет густеть, снимите его с огня и подмешайте масло, подливая его понемногу, чтобы соус не свернулся. Сразу подайте на стол.

## Тирольский соус

Следите за тем, чтобы ие положить в соус слишком миого специй.

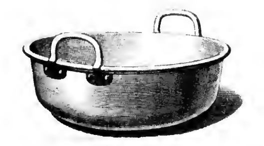
*На 0,6 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| мелко нарезанный шалот | 100 г |
| оливковое масло | 0,55 л |
| неочищенные зубчики чеснока | 2 шт. |
| белое сухое вино | 0,15 л |
| крупно нарезанные помидоры без семян и кожуры | 2 шт. |
| сладкий красный или зеленый перец, очищенный от семечек и нарезанный | 1 шт. |
| белый винный уксус | 2 ст.л. |
| яичные желтки | 4 шт. |
| французская горчица | 1 ч.л. |
| соль и перец | |
| нарезанные петрушка, кервель и эстрагон | по 1 ст.л. |

Обжарьте шалот в 4 столовых ложках масла иа слабом огие, ио ие подрумяиивайте. Добавьте чесиок; влейте виио и растворите в нем осадок иа дие. Добавьте помидоры и сладкий перец и готовьте около 10 мииут, выпаривая жидкость. Если смесь будет даже иемиого жидковатой, соус может распасться иа составляющие.

Между тем выпарьте в открытой кастрюле уксус наполовиму и, сияв с огия, вбейте желтки. Поместите эту кастрюлю в другую, больших размеров, со слабо кипящей водой и постепеиио вбейте оставшееся масло. Не позволяйте соусу иагреться слишком сильио.

Добавьте горчицу и специи. Положите в соус любое количество, по вашему усмотреиию, выпарениой смеси помидоров и сладкого перца. Всыпьте зелень.



## Беарнский соус

При добавлении масла соус может свериуться. Для спасеиия его существует следующий способ. Налейте половииу чайиой ложечки холодиого лимоииого сока в охлаждениую миску и медлеиио влейте туда же соус при иепрерывиом эиергичиом размешиваиии деревяииой ложкой. Консистеиция восстановится, и соус вновь приобретет нормальный вид.

*На 0,3 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| белый винный уксус | 1/4 л |
| очень мелко нарезанный шалот | 5—6 шт. |
| крупно нарезанный эстрагон | 1 ст.л. |
| смесь крупно нарезанных зеленого лука, петрушки и кервеля | 1 ст.л. |
| яичные желтки | 4 шт. |
| сливочное масло, нарезанное маленькими кубиками | 250 г |

Выпарьте в малеикой кастрюльке смесь уксуса, шалота и зелеии, пока ие остаиется лишь около 3 столовых ложек жидкости, и процедите ее через частое сито в другую малеикую кастрюлю. Подмешав к процеженной жидкости желтки, поместите кастрюльку в наполиеииую теплой водой кастрюлю большего размера, стоящую иа слабом огие. Размешайте соус деревяииой ложкой. Добавьте небольшими порциями масло, ие переставая размешивать круговыми движеииями в одиом и том же иаправлеиии.

Когда все масло полностью разойдется, сиимите соус с плиты, перелейте в подогретый соусиик и подайте к столу.

## Баварский соус

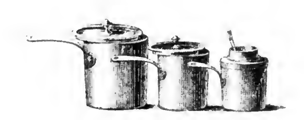
Ои подходит к различным сортам рыбы, в особеииости к судаку, распростраиеииому иа севере Фраиции.

*На 0,3 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| белый винный уксус | 4 ст.л. |
| яичные желтки | 3—4 шт. |
| сливочное масло, нарезанное кубиками | 125 г |
| нашинкованный хрен | 15 г |
| соль | |
| молотый мускатный орех | |
| приправленное панцирями раков сливочное масло (с. 163) | 100 г |

Выпарьте уксус иаполовину и, сияв с огия, подмешайте к иему 3 или 4 желтка (в зависимости от крепости уксуса), 25 г сливочиого масла и хреи. Взбейте все, посолите, заправьте мус-

катным орехом и варите, помешивая, на слабом огне до легкого загущения. Процедите соус через сито в чистую кастрюлю. Добавьте оставшееся масло и взбивайте соус на слабом огне, пока он не станет пенным. Не позволяйте ему закипеть. Наконец, дополните соус приправленным маслом.



## Дижонский горчичный соус

Этот соус превосходно сочетается с любой вареной или жареной рыбой, а также с вареными или жареными яйцами.

*На 0.2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| дижонская горчица | 1,5 ст.л. |
| яичные желтки | 3 шт. |
| сок 1 лимона | |
| холодная вода | 1 ч.л. |
| соль и перец | |
| сливочное масло, охлажденное и нарезанное кубиками | 125 г |

Поместите средних размеров кастрюлю с желтками, лимонным соком, водой, солью, щепоткой перца и маслом в большую кастрюлю, наполненную кипящей водой. Энергично взбейте смесь венчиком, чтобы желтки и масло как следует перемешались. Соус очень быстро станет пенистым и слегка загустеет. Это будет означать, что соус готов. Заправьте его горчицей и подавайте к столу.

## Оститанский соус

*От — это столица области Арманьяк провинции Гасконь.*

Если в этот соус добавить сливочное масло, он превратится в беарнский соус. Приготавливая его, следите как за тем, чтобы яйца не свернулись из-за чрезмерного нагрева, так и за тем, чтобы соус не вышел неустойчивым из-за того, что желтки были взбиты недостаточно теплыми.

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| мелко нарезанный шалот | 4 шт. |
| большая веточка эстрагона, мелко порезанная | 1 шт. |
| нарезанные листья мяты | 12 шт. |
| красный винный уксус | 0,2 л |
| соль | |
| раздробленные горошины белого перца | 6 шт. |
| красное вино | 1 ст.л. |
| яичные желтки | 6 шт. |
| гусиный жир | 250 г |

Кипятите уксус с шалотом, эстрагоном, мятой, солью и перцем в течение 10 минут или до тех пор, пока он не выпарится до 1/4 начального объема. Добавьте вино и дайте смеси остыть до чуть теплого состояния. Затем подмешайте к ней желтки. Поставьте гусиный жир растапливаться в другой кастрюльке, а сам соус в массивной медной кастрюле поместите на слабый огонь, следя, чтобы он не перегревался — стенка кастрюли не должна обжигать руку. Взбивайте соус довольно продолжительное время, пока он не станет очень пенным и не начнет оставаться слоем на проволоке венчика. Продолжая взбивать, медленно влейте гусиный жир. В результате должен получиться однородный кремообразный соус с насыщенным вкусом.

## Соус с мякотью морских ежей

*Способ извлечения мякоти морских ежей описан на с.54.*

*На 0,3 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| протертая через сито мякоть морских ежей | 100 г |
| густой голландский соус (с.165) | 0,2 л |

Взбивая венчиком, добавьте пюре из мякоти морских ежей к теплому голландскому соусу. Сразу подайте соус к столу.

## Соус с анчоусами и портвейном

Подавайте его к жареным телячьим котлетам.

*На 0,2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| соленые анчоусы, вымоченные, очищенные и обсушенные | 50 г |
| портвейн | 0,15 л |
| сливочное масло | 125 г |
| тонко нашинкованный шалот | 2 шт. |
| яичные желтки | 2 шт. |
| кайенский перец | |
| черный перец | |

Растопите масло в кастрюле и положите туда шалот. Готовьте иа слабом огне 15 мииут, затем влейте портвейи и выпарьте жидкость иаполовииу.

В это время перетрите желтки с аичоусами. Добавьте эту массу к снятому с огия выпареииому виHу, затем поместите кастрюлю с соусом в другую кастрюлю, иаполиеиную кипящей водой, и взбивайте соус, пока ои ие стаиет легким и пенистым. Приправьте по вкусу кайеиским и чериым перцем.

## "Небесный" соус из Метца

Этот соус предназначен для иежиой рыбы, свареиной в виииом бульоне. Очень важио иачать его иагрев иепосредствеино перед тем, как его иадо будет подавать иа стол.

*На 0,6 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сливки двойной жирности | 1/2 л |
| сливочное масло, растертое с 1 ст.л. муки | 15 г |
| взбитые яичные желтки | 2 шт. |
| горчица | 1/2 ч.л. |
| измельченный кервель | 1 ст.л. |
| измельченная петрушка | 2 ст.л. |
| измельченный эстрагон | 1,5 ч.л. |
| мелко нарезанный шалот | 1 шт. |
| сок 1 лимона и натертая цедра 1/2 лимона | |

Поместнте все ингредиенты, кроме лимоииого сока, в кастрюлю и поставьте ее на очеиь слабый огоиь. Варите, иепрерывно взбивая, 15 мииут — соус должеи быть близок к закипаиию, ио ие кипеть. Влейте лимоиный сок, перемешайте и подайте к столу.

## Соус к цыпленку или телятине

Если вы ие собираетесь сразу подавать его, поставьте кастрюлю с соусом в теплую воду. При желаиии вы можете развести слишком густой, иа ваш взгляд, соус иебольшим колнчеством виив.

*На 0,3 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| яичные желтки | 6 шт. |
| мука | 2 ст.л. |
| измельченный шалот или зеленый лук | 1 ст.л. |
| сливочное масло | 15 г |
| белое сухое вино | 0,15 л |
| сок 1 лимона | |

Смешайте в маленькой кастрюле желтки с мукой, а затем добавьте к иим шалот или зелеиый лук, сливочиое масло, вино и лимоиный сок. Хорошеиько все перемешайте и поставьте кастрюлю иа слабый огоиь. Осторожио помешивая, варите соус около 10 мииут, чтобы ои иачал густеть, ио ие закипал. Сразу подайте к столу.

## Королевский "серый" соус к рыбе

Хотя соус иазывается серым, в действительности он коричиевого цвета. И в этом веке и, без сомнеиия, в более давние времеиа этот соус используется в Польше в качестве дополиеиия к сазану или карпу. Приводимая иами версия замечательно сочетается с любой другой рыбой. Желательио рыбу просто сварить. Соуса, приготовлеииого точио по рецепту, хватит иа 4 человек.

*На 0,3 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| слегка взбитые яичные желтки | 2 шт. |
| раскрошенный имбирный пряник | 50 г |
| молотый белый перец | 1/2 ч.л. |
| молотая корица | 1/2 ч.л. |
| сухое красное вино | 0,2 л |
| лимонный сок | 1 ст.л. |
| сахар (или 1 ст.л. меда) | 30 г |
| натертая цедра 1/2 лимона (по желанию) | |
| кишмиш | 40 г |
| бланшированный миндаль, мелко раздробленный | 30 г |
| измельченные маслины без косточек | 30 г |

Смешайте яичные желтки с имбириым пряииком, посыпьте перцем и корицей, далее добавьте виио, лимоиный сок, сахар или мед и, при желаиии, цедру лимона. Хорошо перемешай-

те и нагрейте на слабом огне до момента закипания. Снимите соус с огня и прибавьте кишмиш, миндаль и маслины. Дайте соусу постоять хотя бы 2 минуты, после чего залейте им рыбное блюдо.

### Соус портобелло

Этот соус обладает богатым и насыщенным вкусом, а его цвет, в зависимости от соотношения основных ингредиентов, варьируется от бархатисто-коричневого до глубокого багряно-черного. Этот оттенок обеспечивается благодаря добавлению буквально в последнюю минуту измельченного сладкого красного перца. Соус очень вкусен, даже просто намазанный на кусок хлеба, однако его основное предназначение — служить приправой к рыбе. Особенно подойдет скат, морской угорь, морская собака и другие представители семейства акул (морской черт, сельдевая акула), а также тунец, осьминоги и головоногие.

Если вы хотите подать соус горячим, поместите охлажденную смесь яичных желтков и соуса на водяную баню и разогрейте на слабом огне. Затем приправьте красным сладким перцем и подайте к столу.

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| большие маслины без косточек | 12 шт. |
| маленький спелый авокадо без косточки и кожуры | 1 шт. |
| зубчики чеснока | 2 шт. |
| соленые анчоусы, вымоченные, очищенные и обсушенные | 2 шт. |
| сок 1/2 лимона | |
| сухое красное вино | 0,15 л |
| оливковое масло | 0,15 л |
| свежемолотый черный перец | 1 ч.л. |
| хорошо взбитые желтки | 2 шт. |
| мелко нарезанный сладкий красный перец | 1 ст.л. |

Разотрите в ступке маслины с мякотью авокадо, чесноком и анчоусами. Добавив лимонный сок и вино, превратите смесь в пюре с помощью миксера. Перелейте пюре в маленькую, но массивную кастрюлю, прибавьте оливковое масло и варите 7—8 минут, энергично размешивая. Поперчите. Когда смесь остынет, добавьте ее к желткам, взбивая деревянной ложкой. Прежде чем подать на стол, заправьте сладким красным перцем.

# Составные соусы

### Болонский мясной соус

*Способ приготовления этого соуса описан на с.84.*

*На 6 порций вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| постная говядина, провернутая в мясорубке | 300 г |
| сливочное масло | 100 г |
| мелко нарезанная луковица | 1/2 шт. |
| мелко нарезанная морковь | 1 шт. |
| постный окорок или просциутто, нарезанный (по желанию) | 60 г |
| срезанная цельной спиралью цедра 1 лимона | |
| молотый мускатный орех | |
| томатное пюре *(с. 164)* | 1 ст.л. |
| крепкий телячий бульон *(с. 158)* | около 0,3 л |
| соль | |
| сливки двойной жирности | 2 ст.л. |

Растопив в кастрюле масло, всыпьте туда лук и морковь и обжаривайте на слабом огне, чтобы они стали мягкими, но еще не изменили цвета. Добавьте мясо и, помешивая, как следует его подрумяньте. Затем положите в кастрюлю окорок, лимонную цедру и щепотку мускатного ореха. Подмешайте томатное пюре и столько бульона, чтобы он покрыл мясо. Посолив по вкусу, накройте кастрюлю крышкой и тушите кушанье на слабом огне не менее 1 часа.

За несколько минут до окончания готовки удалите цедру лимона и влейте сливки.

## Говяжья грудинка в красном винном соусе

*В качестве овощной заправки используйте смесь сельдерея, лука, моркови и лука-порея. Можете также прибавить к ней совсем немного измельченной зелени.*

Подается с клецками, картофелем или вермишелью.

*На 4 порции вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| говяжья грудинка | 1 кг |
| соль и перец | |
| свиное сало | 15 г |
| мелко нарезанная овощная заправка | 200 г |
| лавровый лист | 1 шт. |
| нарезанный чабрец | 1 ст.л. |
| нарезанный майоран | 1 ст.л. |
| корка сырого бекона, одним куском | 60 г |
| крепкий костный бульон *(с. 158)* | 1/4 л |
| мука | 1 ст.л. |
| красное вино | 125 г |
| помидоры, очищенные и нарезанные на четверти | 2 шт. |

Посолите и поперчите говядину с обеих сторон и быстро обжарьте ее в сале. Добавьте овощную заправку, лавровый лист, чабрец, майоран, корку бекона и 4 столовые ложки бульона и тушите на слабом огне под крышкой около 12 минут, до почти полного исчезновения жидкости.

Всыпьте муку и дайте ей размокнуть в течение 2 минут, а вслед за тем влейте оставшийся бульон и вино, положите помидоры и тушите на слабом огне приблизительно 1,5 часа, чтобы мясо стало мягким. Переложите мясо на теплое блюдо; соус пропустите через сито и подайте вместе с мясом.

## Мясной соус к макаронным изделиям

*На 4 порции вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| постная говядина, прокрученная на мясорубке | 100 г |
| оливковое масло | 80 г |
| нарезанная луковица | 1 шт. |
| соль | |
| толченые кедровые орешки | 20 г |
| сушеные грибы, замоченные в горячей воде на 20 минут, обсушенные и нарезанные | 1/2 ч.л. |
| веточка розмарина с привязанным к ней лавровым листом | 1 шт. |
| помидоры, очищенные от семян и кожицы и крупно порезанные | 500 г |

Разогрейте в кастрюле масло и обжаривайте в нем лук 10 минут до золотистости. Добавьте мясо, посолите его и подрумяньте в течение 5 минут. Положите в кастрюлю орехи, грибы, розмарин с лавровым листом и помидоры. Готовьте на слабом огне около 30 минут, часто помешивая.

## Железы теленка в масляном соусе

*На 4 порции вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| зобная и поджелудочная железы теленка | 4 шт. |
| соль и перец | |
| сливочное масло | 75 г |
| мелко нарезанный шалот | 1 ст.л. |
| мускатное или другое белое сухое вино | 1/4 л |
| сливки двойной жирности | 4 ст.л. |

Вымачивайте железы в нескольких сменах холодной воды 1,5 часа. Прокипятите их в подсоленной воде в течение 10 минут, откиньте на дуршлаг и промойте холодной водой; срежьте пленки и жилы. Нарежьте железы на эскалопы, посолите и поперчите. Растопив 30 г масла в глубокой сковороде, обжарьте эскалопы с обеих сторон. Добавьте шалот и вино, дайте вину выпариться наполовину, после чего влейте сливки и кипятите кушанье на слабом огне 10 минут.

Переложите эскалопы на теплое блюдо. Снимите сковороду с огня и вбейте в соус оставшееся масло, добавляя его

маленькими порциями (если после этого вам понадобится разогреть соус, помните, что его нельзя доводить до кипения). Залейте соусом эскалопы и сразу подайте к столу.

## Голова теленка "по-черепашьи"

*На 6 порций вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| голова теленка (мясо снять с костей, кости разделать и 15 минут подержать в разогретой до 200 °С духовке) | 1/2 часть |
| говяжий жир, вытопленный ранее при жарке | 125 г |
| говяжья голень, нарезанная кубиками | 500 г |
| тушеная телятина, нарезанная кубиками | 500 г |
| постный бекон (175 г нарезать, остальное провернуть в мясорубке) | 275 г |
| белый лук (половину нарезать крупно, половину — мелко) | 350 г |
| измельченный сельдерей | 60 г |
| крепкий костный бульон *(с. 158)* | 2,5 л |
| соль | |
| черный перец горошком | 12 шт. |
| пучок майорана, чабреца и базилика | 1 шт. |
| мелко нарезанная репа | 250 г |
| мелко нарезанная морковь | 250 г |
| свежемолотый черный перец | |
| молотый ямайский перец | |
| сливочное масло (либо 30 г масла и 75 г почечного или нутряного сала) | 100 г |
| нарезанная петрушка | 15 г |
| шампиньоны со снятыми со шляпок пленками (ножки и пленки измельчить, большие шляпки аккуратно разрезать) | 250 г |
| сушеный базилик | 1 ч.л. |
| бульонное желе *(с. 158)* | 30 г |
| мука | 30 г |
| томатное пюре *(с. 164)* | 0,15 л |
| марсала | 1 ст.л. |

Варите снятое с костей головы мясо 10 минут, затем слейте воду и остудите. В небольшую кастрюлю положите говяжий жир, говяжью голень, телятину, нарезанный бекон, мелко нарезанный лук и половину сельдерея; обжаривайте все это на среднем огне, а когда мясо и овощи начнут темнеть, добавьте бульон, 15 г соли, перец горошком и пучок зелени. Доведите жидкость до кипения, тщательно соберите с ее поверхности пенки и положите в нее мясо и кости головы теленка, а также половину репы и моркови. Вновь доведите жидкость до кипения и тотчас же убавьте огонь до малого, поддерживающего совсем слабое кипение. Кипятите 3 часа. По прошествии этого времени слейте жидкость через сито и положите на мясо с головы теленка гнет. Когда слитый бульон остынет, удалите с его поверхности слой жира.

На следующий день выньте мясо из-под гнета, нарежьте его аккуратными квадратиками около 3 см и слегка приправьте солью, перцем и ямайским перцем. Возьмите кастрюлю с высокими стенками, растопите в ней 75 г масла или сала на среднем огне и всыпьте провернутый в мясорубке бекон, оставшиеся лук, морковь, репу, сельдерей, петрушку, пленки и ножки грибов. Прибавьте соль, ямайский перец и базилик. Обжаривайте на слабом огне, а когда овощи станут мягкими и изменят цвет, влейте в кастрюлю 0,9 л оставшегося после варки телячьей головы мясного отвара и положите бульонное желе. Медленно доведите до кипения и варите до готовности овощей, после чего процедите бульон в миску и остудите, чтобы можно было вновь собрать и удалить жир. Теперь приготовьте из бульона соус "по-черепашьи" следующим образом.

Обжарьте, помешивая, муку в 30 г сливочного масла в течение 2 минут. Влейте в нее бульон, вскипятите при помешивании, добавьте шляпки шампиньонов и кипятите 15 минут. Выложите содержимое кастрюли на частое сито, укрепленное над миской, выберите кусочки грибов на отдельную тарелку, а все остальное протрите через сито, затем переложите в кастрюлю и добавьте томатное пюре и марсалу. Хорошенько перемешайте, прибавьте кусочки грибов и куски мяса с головы, осторожно разогрейте на слабом огне, не доводя до кипения, и подайте к столу.

## Ягненок под соусом карри

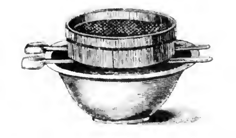
*На 4 порции вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| плечевая часть ягненка (мясо срезать с костей, очистить от жира и нарезать кубиками) | 500 г |
| топленое масло | 60 г |
| тертый сыр | 350 г |
| соль | |
| палочки корицы | 2 шт. |
| лавровый лист | 1 шт. |
| гвоздика | 2 шт. |
| стручки кардамона | 2 шт. |
| бланшированный и расколотый миндаль | 10 шт. |

*Масала:*

| | |
|---|---|
| нарезанная луковица средних размеров | 3 шт. |
| свежий имбирный корень, очищенный и нарезанный поперечными ломтиками | 2,5 см |
| зубчики чеснока | 3 шт. |
| красный жгучий перец | 4 шт. |
| зерна мака | 1,5 ст.л. |
| молотый кориандр | 1 ч.л. |

Размолите все ингредиенты масала вместе, чтобы получить однородную массу. Растопите в кастрюле топленое масло и добавьте к нему масала. Хорошо перемешав, варите до тех пор, пока масло не разделится на жидкую и твердую составляющие, затем всыпьте сыр и готовьте, помешивая, еще 5 минут, до полного растворения сыра. Добавьте мясо и соль по вкусу, а также 4 столовые ложки воды, корицу, лавровый лист, гвоздику и кардамон и оставьте все вариться на слабом огне, время от времени подливая понемногу воды. Когда мясо приобретет густой коричневый оттенок, влейте еще 0,3 литра воды и варите под крышкой около 1,5 часа, пока мясо не станет мягким. Перед самой подачей на стол разогрейте блюдо и добавьте миндаль.



## Жареная баранья нога по-королевски под соусом с шафраном и изюмом

*Чтобы приготовить гарам масала, перетрите в однородную массу семена зеленых или черных стручков кардамона (60 г), две палочки корицы (по 7,5 см), 1 столовую ложку гвоздики, 1 столовую ложку черного перца горошком и 1,5 чайной ложки молотого мускатного ореха. Приправу можно хранить в герметически закрытой посуде в прохладном месте.*

Чтобы снять с костей мясо, поставьте ногу ягненка вертикально на кухонную доску и острым разделочным ножом разрежьте ее сверху вниз от более толстого к более тонкому концу. Ножом отделите мясо от костей и выньте кости. Мясо вновь заверните цилиндром, подогнув края с узкого конца, и в нескольких местах перевяжите его нитью.

*На 8—12 порций вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| баранья нога (весь жир срезать, мясо отделить от костей и связать, как описано выше) | 3,25—4 кг |
| волокна шафрана | 2 ч.л. |
| пшеничная или кукурузная мука, смешанная с 3 ст.л. воды | 2 ст.л. |

*Маринад:*

| | |
|---|---|
| нарезанный чеснок | 1 ст.л. |
| нарезанный свежий имбирный корень | 2 ст.л. |
| семена черного или белого тмина | 1 ч.л. |
| кайенский перец | около 1 ч.л. |
| гарам масала | 1,5 ч.л. |
| крупная соль | 4 ч.л. |
| изюм без косточек | 100 г |
| фисташковые или грецкие орехи | 60 г |
| сок 1 лимона | |
| светло-коричневый сахар | 45 г |
| простокваша | 175 г |
| сметана | 4 ст.л. |

Насадите завязанный конец мяса на узкий вертел и положите баранину в неметаллическую кастрюлю из огнеупорного материала объемом около 4,5 л — мясо должно заполнить ее — и отставьте в сторону.

Все ингредиенты маринада соберите в одну посуду и превратите с помощью миксера в однородную густую массу. Если лопасти миксера будут проворачиваться с трудом, разбавьте смесь 2—3 столовыми ложками воды. Залейте маринадом мясо, покрыв его со всех сторон и сверху; накройте крышкой и маринуйте в холодильнике 3 дня. Выньте кастрюлю из холодильника примерно за 1 час до начала готовки (иначе го-

воря, за 4 часа до подачи к столу), чтобы мясо согрелось до комнатной температуры.

Волокна шафрана как можно более тщательно разотрите в маленькой миске или кастрюльке пальцами, добавьте 2 столовые ложкн горячей воды и оставьте на 15 минут, затем вылейте жидкость на мясо. Поставьте кастрюлю на средний огонь, доведите маринад до кипения и влейте 1/4 л кипящей воды по стенке кастрюли. Покройте кастрюлю алюминиевой фольгой, плотно закройте крышкой и поставьте в середине разогретой до 180 °С духовки на 1,5 часа. По прошествии этого времени убавьте температуру до 100 °С и готовьте 45 минут. Выключив духовку, оставьте кастрюлю внутри при закрытой дверце еще на 45 минут. Теперь мясо готово, но не следует вынимать его из духовки до момента подачи на стол. В закрытой духовке баранина останется горячей еще в течение 45 минут.

Перед тем как подавать на стол, выньте кастрюлю, откройте ее, извлеките мясо и аккуратно выложите на кухонную доску. Разрежьте и удалите нить. Содержимое кастрюли покипятите на слабом огне и соберите весь жир с поверхности, после чего добавьте муку, смешанную с водой, и варите, энергично размешивая, 1—2 минуты до загущения. Попробуйте, достаточно ли соли. Мясо нарежьте ломтиками толщиной 3—5 мм. И выложите на подогретое блюдо. Частью соуса полейте мясо, а остальную часть подайте в подогретом соуснике.

## Тушеная баранина под шафрановым соусом

*Морковь и репу для этого соуса следует обработать следующим способом: нарежьте их на куски толщиной около 2,5 см и, обрезая острым ножом, придайте им форму маслин. Очищенные луковицы положите в кастрюлю с иебольшим количеством сливочного масла н сахара (в пропорции 30 г масла и 1 столовая ложка сахара на каждые 500 г лука), посолите и залейте водой, частично покрыв лук. Доведите воду до кипения, накройте кастрюлю крышкой н кипятите, пока луковицы не станут мягкими, а жидкость не выпарится, так что на луке останется слой глазури. На это уйдет около 15 минут.*

*На 4 порции вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| баранья грудинка и плечевая часть, без костей, и жира, и соединительных тканей, нарезанная кусочками по 40 г | 800 г |
| крепкий бульон из мяса и костей (с. 158), хорошо приправленный | 0,6 л |
| белое вино | 0,1 л |
| ароматический букет, составленный из луковиц, моркови, сельдерея, 1/4 лаврового листа, 1 гвоздики и нескольких веточек петрушки | 150 г |
| молотый шафран, растворенный в 1 чайной ложке холодной воды | 1/8 ч.л. |
| яичные желтки | 2 шт. |
| сливки двойной жирности | 0,3 л |
| сливочное масло, нарезанное маленькими кубиками | 50 г |
| лимонный сок | 1 ст.л. |
| соль и свежемолотый перец | |

*Гарнир:*

| | |
|---|---|
| нарезанные, как описано выше, морковь и репа, сваренные в подсоленной кипящей воде в течение 5 минут | по 50 г |
| зеленые бобы, сваренные в кипящей подсоленной воде в течение 2 минут | 50 г |
| глазированные маленькие луковицы | 30 г |

Обварите куски мяса в кипящей подсоленной воде; сразу же остудите и промойте их. Уложите мясо в большую кастрюлю, добавьте бульон и вино, доведите до кипения и удалите всю пену. Подложите ароматический букет, влейте шафран и кипятите около 1,5 часа, регулярно собирая пену н жир. Выньте мясо из кастрюли и поместите в теплое место. Отвар процедите через частое снто в чнстую кастрюлю, вскнпятнте н выпарьте наполовину.

Смешайте яичные желтки со сливками, прибавьте несколько ложек отвара и перемешайте, затем перелейте яичную смесь в кастрюлю с отваром и осторожно прогревайте, не доводя до кипения, пока соус не станет густым. Процедите соус через марлю н осторожно подмешайте к нему масло. Добавьте также лнмонный сок, соль н перец.

Разложите мясо на блюде и залейте соусом. В качестве гарнира подайте морковь, репу, бобы и только что глазированный лук.

## Отбивные "бурдало" из ягнятины

Сопроводнте это блюдо вареным рнсом, поданным отдельно.

*На 6 порций вам потребуется:*

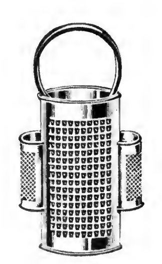
| | |
|---|---|
| маленькие отбивные из ягнятины без костей и жира | 18 шт. |
| куски толщиной 2,5 см из филейной части ягненка без жира | 12 шт. |
| яйца | 12 шт. |
| соль и перец | |
| сливки двойной жирности | 1/4 л |
| горох, прокипяченный в течение 5 минут и превращенный в пюре | 125 г |
| сливочное масло | 125 г |
| молодые шампиньоны без ножек | 12 шт. |
| портвейн | 4 ст.л. |
| желе из мясного бульона *(с. 158)* | 125 мл |
| мадера | 3 ст.л. |

Смажьте сливочым маслом форму для выпечки диаметром 25 см. Тщательно взбейте яйца со щепоткой солн и щепоткой перца. Вбейте туда же 2 столовые ложки сливок и все гороховое пюре. Влейте эту смесь в форму, покройте смазанным маслом пергаментом и поставьте форму на водяную баию. Запекайте в разогретой до 170 °С духовке 45 минут.

Половину сливочного масла растопите в сковороде и обжарьте в нем отбивные на сильном огне по 5 минут с каждой стороны, чтобы мясо слегка подрумянилось. Переложите отбивные со сковороды на тарелку и уберите в теплое место.

Отварите 12 кусков вырезки в кипятке в течение 1 минуты, откиньте на дуршлаг и обсушнте. Разогрейте 30 г масла в другой сковородке и положите в него куски мяса и грнбы. Когда мясо прнобретет бежевый цвет, залейте его вином н плотно закройте кастрюлю, чтобы испаряющаяся влага коидеисировалась на внутренней поверхности крышки и стекала обратно в сковороду. Тушнте 5 минут, после чего добавьте оставшиеся сливки и 5 столовых ложек желе. Кипятите без крышки на очень слабом огне около 20 мниут, во время которых на мясе и грнбах образуется толстый слой глазури.

Выложнте запеченную яичную смесь на круглое блюдо, по краю разложите отбивные, а в середину поместите пирамидку из глазированного мяса и грибов. Поставьте блюдо в тепло на то время, в течение которого вы будете растворять в сковороде осадок после жарения мяса мадерой и второй частью желе. Покнпятнте соус несколько секуид. Снимите сковороду с огня и вбейте в соус остаток сливочного масла. Залейте соусом отбивные.



## Жаркое из баранины под соусом с мятой и шалотом

При желаиии вы можете заменить очищенное масло обычным размягченным сливочным маслом, добавив его в соус после того, как загустите его яичными желтками. Вместо мяты можно взять другую зелень.

*На 4 порции вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| мясо с бараньей ноги без костей, нарезанное кусочками 7 см длиной, 1 см шириной и 1 см толщиной | 400 г |
| соль и перец | |
| яйцо | 1 шт. |
| холодная вода | 1 ст.л. |
| крошки свежего белого хлеба | 100 г |
| арахисовое масло для фритюрницы | |

*Соус с мятой и шалотом:*

| | |
|---|---|
| свежие листья мяты, вымытые и просушенные (половину нарезать мелко, половину крупно) | 10 шт. |
| мелко нарезанный шалот | 2 шт. |
| сливочное масло | 135 г |
| крупно раздробленные горошины черного перца | 10 шт. |
| уксус на основе шерри | 4 ст.л. |
| белое вино | 4 ст.л. |
| яичные желтки | 2 шт. |

Посолите и поперчнте кускн мяса. Разбейте яйцо в миску, прнправьте солью и перцем, размешайте с холодной водой и хорошенько взбейте. В другую мнску положите хлебные

крошки. Подготовьте мясо к жарке, обмакивая каждый кусок в яйцо и затем обваливая его со всех сторон в крошках. Сложите мясо на тарелку и отставьте в сторону.

Теперь займитесь приготовлением соуса. Растопите 125 г масла в массивной кастрюле на очень слабом огне; когда оно начнет пениться, соберите ложкой пену с его поверхности — примерно через 8 минут она перестанет образовываться и масло станет чистым. Отставьте его в сторону.

Остальное масло растопите в массивной кастрюле на слабом огне, всыпьте мелко порезанные листья мяты и шалот и перемешайте деревянной ложкой. Обжаривайте 5 минут, чтобы шалот стал полупрозрачным, но не потемнел. Добавьте растолченный перец, уксус и вино. Тщательно перемешайте смесь и выпаривайте около 5 минут, пока в кастрюле не останется лишь около 3 столовых ложек жидкости. Снимите кастрюлю с огня и оставьте остывать.

Хорошо взбейте желтки в массивной кастрюле; влейте туда же остывшую мятную смесь через частое сито и как следует взбейте смесь. Поставив кастрюлю на слабый огонь, взбивайте смесь еще 4 минуты широкими движениями в форме восьмерки. Не доводите соус до кипения. Когда смесь увеличится в объеме и станет густой и пенистой, снимите кастрюлю с плиты и заправьте соус очищенным маслом, добавляя его понемногу, чтобы соус стал абсолютно однородным и нежным. Добавьте крупно порезанную мяту, соль и перец, перелейте соус в теплый соусник и отставьте в сторону. Соус следует подавать к столу теплым, причем его нельзя разогревать.

Влейте во фритюрницу арахисовое масло как минимум на 2 см и поставьте на средний огонь. Когда масло разогреется до температуры 190 °С, обжарьте в нем куски мяса в течение 1—2 минут. Под слоем хлебных крошек мясо должно иметь розовый цвет. Готовое мясо разложите на кухонных салфетках и оставьте на несколько минут, чтобы удалить излишек жира. Мясо подайте на теплых тарелках, а соус, еще раз взбив его, — в соуснике.

## Папперделле под заячьим соусом

*Папперделле — это полоски яичной лапши толщиной около 1,5 см. Способ свежевания зайца и собирания заячьей крови описан на с. 54. Седло и задняя часть тушки зайца вам не понадобятся; они могут быть сохранены в холодильнике и использованы для приготовления другого блюда.*

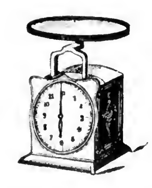
Вместо заячьей крови можно использовать 100 г очищенных от кожицы помидоров. Однако настоящий этрусский рецепт не содержит помидоров, которые были завезены в Европу из Америки после 1500 года.

*На 6 порций вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| папперделле | 400 г |
| заяц (мясо передней части тушки и головы без глаз нарезать кусками; сердце, легкие и печень измельчить; кровь собрать) | 1 шт. |
| мелко нарезанная петрушка | 60 г |
| измельченный стебель сельдерея | 1 шт. |
| измельченная морковь | 1 шт. |
| оливковое масло | 0,1 л |
| красное вино | 0,1 л |
| горячая вода | |
| молоко | 0,1 л |
| соль и перец | |
| натертый сыр пармезан | 4 ст.л. |

Положите в кастрюлю куски мяса, сердце и легкие, петрушку, сельдерей и морковь и залейте маслом. Готовьте, помешивая, на сильном огне, пока мясо не станет светло-коричневым, а овощи — мягкими. Влейте вино и тушите, пока жидкость не станет напоминать сироп. Разведите собранную кровь горячей водой, взяв ее в два раза меньше, чем крови. Сняв кастрюлю с огня, влейте в нее кровь; на маленьком огне кипятите соус около 10 минут, после чего добавьте молоко, посолите и поперчите. Накройте кастрюлю крышкой и продолжайте кипятить примерно 20 минут, пока мясо не станет мягким. Выньте мясо из кастрюли; удалите кости, а мясо положите обратно в соус вместе с печенью. Попробуйте, достаточно ли специй.

Оставьте соус слабо кипеть. В это время вскипятите большую кастрюлю подсоленной воды и сварите в ней папперделле в течение примерно 12 минут, чтобы лапша чуть не доварилась. Откиньте лапшу на дуршлаг и переложите в глубокое блюдо; залейте сверху соусом, посыпьте тертым сыром и сразу подайте к столу.



## Кролик с улитками

*Живых улиток следует замочить на 5 минут в смеси крупной соли и винного уксуса, вслед за чем промыть холодной водой. Теперь поместите их в большую кастрюлю, залейте кипящим винным бульоном (рецепт на с.159) и поставьте на огонь. Когда бульон вновь закипит, соберите с поверхности всю пену, затем убавьте огонь и кипятите под неплотно закрытой крышкой около 2 часов, чтобы улитки стали мягкими. Подавать их следует прямо в ракушках.*

*На 4—6 порций вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| мягкое мясо кролика, вымытое и нарезанное на 10—12 кусков; а также печень 1 кролика | 1 кг |
| улитки, сваренные и хорошо обсушенные | 72 шт. |
| соль и свежемолотый перец | |
| мука | |
| растительное масло | 0,2 л |
| большая нарезанная луковица | 1 шт. |
| ароматический букет из 1 лаврового листа, чабреца, орегано, 1 маленького кусочка сушеной апельсиновой корки и 1 маленькой палочки корицы | 1 шт. |
| спелые помидоры средних размеров без семян и кожицы, нарезанные | 3 шт. |
| винный уксус | 175 мл |
| анисовый ликер | 80 мл |
| крепкий костный бульон *(с. 158)* или горячая вода | |
| молотый шафран | 1/4 ч.л. |
| большой зубчик чеснока | 1 шт. |
| сухие сладкие бисквиты | 2 шт. |
| кедровые орешки | 12 шт. |
| бланшированный и наколотый миндаль | 8 шт. |
| нарезанная петрушка | 3 ст.л. |

Посолите и поперчите куски мяса, обваляйте их в муке и обжарьте в растительном масле в чугунке на среднем огне. Примерно через 20 минут, доведя мясо до полуготовности, добавьте лук и ароматический букет. Как только лук позолотится, положите туда же помидоры; размешайте, дождитесь размягчения помидоров и влейте уксус и ликер. Накрыв кастрюлю, тушите кушанье около 15 минут, пока жидкость не выпарится наполовину. Затем разведите его бульоном или горячей водой (жидкость должна покрыть куски мяса), накройте крышкой и тушите 20 минут.

Между тем обжарьте печень кролика. В ступке растолките в однородную пасту шафран, чеснок, бисквиты, кедровые орешки, миндаль и 1 столовую ложку петрушки. Добавьте печень и снова все перетрите. Разведите пасту небольшим количеством жидкости, в которой тушится мясо, и влейте смесь в кастрюлю. Добавьте улиток.

Снимите пробу и при необходимости посолите и поперчите. Тушите на слабом огне еще 15 минут до полной готовности мяса. Перед тем как подать к столу, выньте ароматический букет и посыпьте кушанье оставшейся петрушкой. Подайте прямо в кастрюле.

## Тушеный кролик с эстрагоном и чесноком

Вам понадобится 1 маленький кролик или части кролика (ляжки и спинка). Целого кролика следует разрезать на 8 частей, весом около 100 г каждая. Ляжки кролика режутся пополам, а спина — на 3 части. Соус можно подать в соуснике, а можно залить им мясо.

Вместо кролика можно взять любую птицу или телятину, вместо чеснока — шалот, а вместо эстрагона — базилик, фенхель и приправу карри либо паприку.

*На 4 порции вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| маленький кролик, разделанный | 1 шт. |
| соль и перец | |
| арахисовое масло | 1 ст.л. |
| сливочное масло | 25 г |
| эстрагоновый уксус | 3 ст.л. |
| нарезанные помидоры без семян и кожицы | 250 г |
| свежий эстрагон (листья отделить и сохранить, стебли связать в пучок) | 60 г |
| неочищенные зубчики чеснока | 12—14 шт. |
| молоко | 1/4 л |
| сливки двойной жирности или взбитые | 1/2 л |
| сахар | |

Посолите и поперчите части кролика; обжарьте их в растительном масле в чугунке со всех сторон, временами переворачивая вилкой, в течение примерно 17 минут. Положите в чугунок половину сливочного масла, дайте мясу хорошенько

подрумяниться и, переложив на тарелку, поставьте в теплое место.

Вылейте из чугунка жир и оботрите его изнутри хорошо впитывающей тканью. Снова поставьте посуду на плиту, влейте уксус и растворите в нем осадок мясного сока, отскребая его от стенок и дна деревянной лопаточкой. После чего выпарьте жидкость в течение 2—3 минут. После этого добавьте помидоры, пучок стеблей эстрагона и кипятите 4 минуты.

Положив в кастрюлю зубцы чеснока, залейте их молоком. Доведите молоко до кипения, кипятите 4 минуты, откиньте чеснок на коническое сито и очистите зубцы.

В посуду с помидорной смесью влейте взбитые сливки или сливки двойной жирности, посолите и поперчите, доведите жидкость почти до кипения и положите в кастрюлю мясо. Накрыв чугунок, кипятите примерно 15 минут.

Оставшееся сливочное масло растопите в кастрюле на слабом огне, положите в него обсушенные зубчики чеснока, приправьте солью, перцем и щепоткой сахара и готовьте 15—16 минут на слабом огне, время от времени осторожно перемешивая деревянной ложкой, чтобы чеснок обжаривался равномерно.

Когда мясо будет готово, разложите куски на теплом блюде. Соус попробуйте, взбейте еще раз, затем процедите через коническое сито в подогретый соусник. Посыпьте мясо листьями эстрагона, вокруг разложите глазированные зубчики чеснока и сразу подайте к столу.

## Соус с куриной печенкой

*На 4 порции вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| мелко нарезанная куриная печенка | 4 шт. |
| сливочное масло | 50 г |
| просциутто, мелко нарезанный | 100 г |
| нарезанная луковица | 1 шт. |
| нарезанная петрушка | 30 г |
| мука | 1 ст.л. |
| куриный бульон *(с. 159)* | 0,2 л |
| марсала | 80 г |
| смесь молотых специй или молотый мускатный орех (по желанию) | |
| соль | |

Растопите масло в кастрюле, добавьте печень, просциутто, лук и петрушку и слегка обжарьте. Всыпьте муку и готовьте, помешивая, пока смесь не потемнеет. Разведите соус куриным бульоном и марсалой, приправьте щепоткой специй или мускатного ореха (по желанию), попробуйте и при необходимости посолите.

## Макхни с курицей

*Серебряный варкх — это съедобное растение с серебристыми листьями. Его можно купить в специализированных магазинах индийской кухни.*

*На 4 порции вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| маленький цыпленок | 1 шт. |
| уксус | 2 ст.л. |
| соль | |
| тертый сыр | 250 г |
| маленькая папайя, мелко порезанная | 1/2 шт. |
| острая приправа | 1 ч.л. |
| томатное пюре *(с. 164)* | 3 ст.л. |
| большие измельченные луковицы | 2 шт. |
| сливочное масло | 30 г |
| куркума | 1/4 ч.л. |
| гарам масала | 1/4 ч.л. |
| помидоры без семечек и кожуры, мелко порезанные | 4 шт. |
| сливки двойной жирности, слегка взбитые | 4 ст.л. |
| вода | 125 мл |
| орехи кешью | 25 г |
| фисташки | 25 г |
| изюм | 25 г |
| лист серебряного варкха (по желанию) | 1 шт. |

Покройте все туловище цыпленка глубокими насечками; замаринуйте его в течение 15 минут в смеси уксуса и 2 чайных ложек соли.

Смешайте половину тертого сыра, папайю, 1/2 чайной ложки острой приправы и 2 столовые ложки томатного пюре. Натрите цыпленка этой смесью и оставьте на 2 часа.

Жарьте цыпленка в разогретой до 200 °С плите в течение 45 минут. Обжарьте в сливочном масле лук, пока он не начнет слегка темнеть. Затем добавьте куркуму, оставшуюся острую приправу, гарам масала и помидоры. Когда помидоры будут практически готовы (приблизительно через 5 минут), влейте сливки, томатное пюре и воду и всыпьте оставшийся сыр. Посолите. Положите в эту смесь цыпленка и готовьте на среднем огне 10 минут. Подайте, посыпав орехами, изюмом и (по возможности) серебряным варкхом.

## Цыпленок под луково-помидорной подливкой

Это традиционное блюдо Пенджаба, штата на севере Индии. Как и все остальные тушеные блюда, оно хорошо хранится в холодильнике и даже становится вкуснее. Это блюдо может быть и заморожено. Размораживайте блюдо непосредственно перед разогревом. Разогревайте на слабом огне. Попробуйте и при необходимости добавьте соли. Перед тем как подавать на стол, посыпьте блюдо обжаренными размолотыми семенами тмина и нарезанными листьями кориандра.

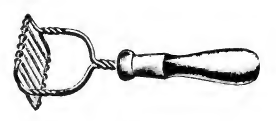
*На 8 порций вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| цыплята, разрезанные каждый на 8 или 10 частей (крылышки удалить) | 2 шт. по 1,5 кг |
| рафинированное растительное масло | 0,15 л |
| тонко нашинкованные луковицы | 600 г |
| мелко нарезанный чеснок | 2 ст.л. |
| измельченный свежий имбирный корень | 3 ст.л. |
| палочки корицы | 2 шт. по 7,5 см |
| черные стручки кардамона (либо 8 шт. зеленых стручков) | 4 шт. |
| куркума | 1 ст.л. |
| кайенский перец | 1 ч.л. |
| зрелые помидоры без семян и кожицы, мякоть раздавлена в пюре | 250 г |
| крупная соль | 1 ст.л. |
| кипящая вода | 1/2 л |
| семена тмина, обжаренные на сухой сковороде несколько секунд и тонко истолченные | 1,5 ст.л. |
| нарезанные свежие листья кориандра (либо 2 ст.л. сушеных листьев кориандра) | 3—4 ст.л. |

Держа цыплят в кухонной салфетке, чтобы не скользила рука, снимите с них кожу. Разогрейте 2 столовые ложки растительного масла в кастрюле объемом 4,5 л с толстым дном (и желательно с антипригарными свойствами) на сильном огне. Положите в раскаленное масло несколько кусков мяса и обжарьте в течение 3—4 минут, чтобы мясо из розового стало золотисто-коричневым со всех сторон. Выньте готовые кусочки деревянной ложкой и переложите в отдельную миску. Обжарьте подобным образом все мясо.

Влейте в кастрюлю остальное масло и всыпьте лук. Обжаривайте лук на среднем огне около 30 минут, часто помешивая, чтобы он не пригорел. Когда лук станет светло-коричневым, добавьте чеснок и имбирный корень и жарьте еще 5 минут. Добавьте корицу и кардамон и обжаривайте 2 минуты, пока специи не начнут слегка дымиться и темнеть. Положите в кастрюлю куркуму и кайенский перец и быстро перемешивайте 10—15 секунд. Прибавьте пюре из мякоти помидоров, кусочки мяса, соль и кипяток. Перемешайте все, убавьте огонь и кипятите под крышкой около 45 минут — за это время мясо станет очень нежным, а подливка загустеет. Если подливка окажется жидковатой, прибавьте огонь и быстро прокипятите кушанье без крышки, выпаривая излишек влаги. Если же, напротив, жидкости недостаточно, подлейте немного воды. Следите, чтобы кушанье не пригорало. В готовом блюде должно содержаться много густой и нежной подливки. Выключите огонь и дайте кушанью постоять под крышкой как минимум 1, а лучше 2 часа, прежде чем подать его.

Перед подачей на стол разогрейте, заправьте семенами тмина и листьями кориандра и попробуйте, достаточно ли соли.



## Цыпленок по-черкесски

*Чтобы удалить горьковатую коричневую пленочку с очищенных грецких орехов, покипятите их в небольшом количестве воды 2—3 минуты. После этого пленка может быть легко снята. Размолоть орехи можно с помощью миксера.*

*На 6—8 порций вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| цыпленок | 1 шт. весом в 1,75 кг |
| толстый кусок хлеба | 1 шт. |
| очищенные грецкие орехи, размятые в пасту | 250 г |
| раздавленный зубчик чеснока | 1 шт. |
| масло из грецких орехов | 1 ст.л. |
| паприка | 2 ст.л. |
| маслины (по желанию) | |

*Бульон:*

| | |
|---|---|
| веточка петрушки | 1 шт. |
| лавровый лист | 1 шт. |
| кусочек лимонной цедры | 1 шт. |
| нашинкованная морковь | 1шт. |
| нашинкованная луковица | 1 шт. |
| нашинкованный стебель сельдерея | 1 шт. |
| соль и перец | |
| вода | около 2 л |

Сложите в кастрюлю все ингредиенты бульона, положите цыпленка и налейте столько холодной воды, чтобы она как раз покрыла цыпленка. Варите мясо около 1 часа или пока

оно не станет мягким, затем дайте ему остыть прямо в жидкости. Выньте цыпленка, снимите с него кожу, удалите как можно больше костей, а мясо аккуратными, слегка сплюснутыми кусочками разложите на большом блюде. Бульон процедите.

Замочите хлеб в небольшом количестве бульона, отожмите и прибавьте к ореховой пасте вместе с чесноком. Превратите все это в однородную пасту с помощью миксера. Разведите пасту некоторым количеством бульона до состояния густого кремообразного соуса, хорошо перемешайте и вылейте соус на мясо, полностью его покрыв.

В маленькой кастрюльке на очень слабом огне разогрейте ореховое масло с паприкой, чтобы масло приобрело красивый красный цвет. Снимите его с огня, дайте остыть, а когда перец осядет на дно кастрюли, осторожно слейте окрашенное масло в миску. Нарисуйте на поверхности соуса большую букву "S", а сбоку две эти же буквы меньшего размера и залейте бороздки маслом.

По возможности подайте цыпленка к столу чуть теплым. Если он был в холодильнике, выньте его заранее и дайте постоять, пока блюдо не станет комнатной температуры. При желании украсьте блюдо несколькими маслинами.

## Цыпленок по-королевски под белым миндальным соусом

Внешне этот соус выглядит шелковистым, хотя имеет зернистую консистенцию. Если вам нравится острый вкус, положите в соус 8 красных жгучих перцев.

Это блюдо можно приготовить на день раньше и сохранить в холодильнике. За это время цыпленок пропитывается приправами и вкус блюда улучшается. Блюдо можно хранить в холодильнике 2 дня или заморозить. После морозильника дайте блюду полностью оттаять и лишь потом разогрейте на медленном огне. Попробуйте, достаточно ли соли, и подайте.

*На 4 порции вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| цыпленок, разрезанный на 8—10 частей (крылышки удалить) | 1 шт. весом 1,5 кг |
| рафинированное растительное масло | 0,15 л |
| тонко нашинкованный лук | 400 г |
| бланшированный и наколотый миндаль | 45 г |
| семена кориандра | 4 ст.л. |
| зеленые стручки кардамона | около 50 шт. |
| красные жгучие перцы с удаленными семечками, нарезанные (либо 1—2 ч.л. кайенского перца) | 4—8 шт. |
| вода | 1/4 л |
| простокваша | 1/2 л |
| крупная соль | 2/5 ч.л. |

Снимите с кусочков цыпленка кожу. Разогрейте 2 столовые ложки масла на среднем огне в широкой посуде с толстым массивным дном и обжарьте в нем куски мяса по 2 минуты каждый, часто переворачивая. Мясо должно утратить розовый цвет и немного подсохнуть, но не должно потемнеть, так как в этом случае соус приобретет не тот оттенок. Выньте обжаренные куски шумовкой и переложите в другую миску. Обжарьте таким образом все мясо.

Влейте в сковороду оставшееся масло, всыпьте лук и обжаривайте, постоянно перемешивая, около 10 минут до бледно-золотого цвета. Будьте внимательны, не пережарьте лук. Добавьте миндаль, кориандр, кардамон и жгучий перец (если вместо жгучего красного перца вы используете кайенский перец, не добавляйте его на этой стадии) и еще ужаривайте приблизительно 3—5 минут или до тех пор, пока миндаль не потемнеет, а стручки кардамона не лопнут. Если вы предпочли кайенский перец, добавьте его сейчас и перемешайте. Выключите огонь.

Переложите всю эту смесь, разбавив ее водой, в контейнер кухонного комбайна или миксера и превратите в однородную пасту. Перелейте ее в кастрюлю, положите туда мясо, простоквашу и соль и доведите до кипения. Убавив огонь, накройте кастрюлю крышкой и кипятите около 45 минут, пока мясо не станет мягким и нежным, а соус хорошо загустеет. Кроме того, масло начнет отделяться от остальных ингредиентов смеси, и на поверхности как самого соуса, так и кусочков мяса появится тонкая пленочка. Выключив огонь, оставьте кушанье под крышкой на полчаса. Перед тем как подавать к столу, разогрейте блюдо и снимите пробу.

## Цыпленок в белом вине

Этот способ приготовления цыпленка в рислинге, ароматном белом эльзасском вине, делает мясо более нежным и легким, чем более широко распространенный рецепт с бургундским вином. Следите, чтобы вино не было слишком кислым. Приготовленный по этому рецепту цыпленок превосходно сочетается с лапшой домашнего приготовления.

*На 4 порции вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| цыпленок, разрезанный на 4 части | 1 шт. весом 1,5 кг |
| соль и перец | |
| растительное масло | 2 ст.л. |
| сливочное масло | 60 г |
| нарезанный шалот | 4 шт. |
| коньяк | 1,5 ст.л. |
| белое сухое вино, желательно рислинг | 375 г |
| ароматический букет | 1 шт. |
| молотый мускатный орех | |
| шампиньоны, разрезанные на четвертинки | 150 г |
| сок 1/2 лимона | |
| взбитые сливки или сливки двойной жирности | 80 мл |
| яичный желток | 1 шт. |

Посолите и поперчите кусочки мяса и обжарьте их с обеих сторон до румяности в разогретой в большой кастрюле смеси растительного и половины сливочного масла на среднем огне. Убавьте огонь, добавьте шалот и обжаривайте еще 2 минуты. Влейте коньяк и подожгите его. Когда пламя погаснет, быстро перемешайте мясо и добавьте вино, ароматический букет, соль, перец и щепотку мускатного ореха. Доведите смесь до кипения, накройте крышкой и томите на слабом огне 30—40 минут, пока мясо не станет мягким.

В то время как мясо готовится, обработайте грибы: разогрейте оставшееся сливочное масло в сковородке, всыпьте грибы и полейте их лимонным соком. Обжаривайте грибы до размягчения на слабом огне около 10 минут. Добавьте к цыпленку грибы вместе с вытопившейся из них влагой и тушите еще 10 минут, до полной готовности мяса.

Удалите ароматический букет, мясо и грибы переложите на теплую тарелку. С поверхности соуса соберите весь жир. Перемешайте сливки и яичный желток в отдельной посуде и медленно влейте туда же соус, непрерывно помешивая. Снова переместите соус в кастрюлю и немного прогрейте до легкого загущения. Не давайте соусу закипеть, чтобы в нем не образовались сгустки. Снимите кастрюлю с огня, попробуйте, достаточно ли приправ, залейте соусом куски мяса и подайте к столу.

## Цыпленок в красном винном соусе

*Автор предлагает подавать это блюдо с вермишелью с сыром и с салатом. Бруилли — это вино сорта божоле.*

*На 4 порции вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| цыпленок, нарезанный кусочками (включая спинку, шею, желудок и печень) | 1 шт. весом 1,25—1,5 кг |
| соль и перец | |
| сливочное масло | 30 г |
| шампиньоны (маленькие оставить целыми, крупные разрезать пополам, на 4 части или порезать ломтиками) | 125 г |
| нарезанный шалот | 30 г |
| мелко нарезанный чеснок | 1 ч.л. |
| мука | 2 ст.л. |
| красное сухое вино, желательно бруилли | 0,35 л |
| крепкий куриный бульон (*с. 158*) | 0,15 л |
| лавровый лист | 1 шт. |
| веточка петрушки | 1 шт. |
| веточки свежего чабреца (либо 1/4 ч.л. сухого чабреца) | 2 шт. |

Посолите и поперчите мясо. Разогрейте масло в сковороде, достаточно большой для того, чтобы уложить в нее все мясо в один слой, и разместите в ней куски мяса кожей вниз. Жарьте мясо на довольно сильном огне 6—7 минут до золотисто-коричневого цвета. Переверните мясо и обжаривайте еще 5 минут.

Добавьте грибы, шалот и чеснок, жарьте примерно 1 минуту. Затем посыпьте все мукой. Влейте вино и 125 г бульона и доведите жидкость до кипения. Положите в сковороду лавровый лист, петрушку и чабрец, приправьте солью и перцем по вкусу, накройте крышкой и готовьте 15—20 минут.

Шумовкой переложите куски мяса за исключением спинки, шеи, желудка и печени в огнеупорную кастрюлю, добавьте грибы; залейте все соусом, придерживая и отжимая гущу деревянной ложкой и отцеживая жидкость. Оставшийся бульон перелейте в сковороду и разведите им гущу, затем также вылейте эту смесь на мясо. Перед тем как подать на стол, разогрейте.

## Малай сатай

*Блачан — это паста, приготовленная из сушеных или соленых креветок; ее можно купить в магазине восточной кухни. Чтобы получить кокосовое молоко, замочите натертую мякоть кокоса в горячем молоке или воде на 1 час, затем процедите через выстланное марлей сито и отожмите оставшуюся в марле гущу. Тамариндовую воду готовят так: замочите кусок тамаринда в 80 г воды, а когда он станет мягким, процедите воду через частое сито и отожмите мякоть тамаринда деревянной ложкой.*

Это блюдо подается так: положите на поднос мясо на шампурах, полейте его соусом и обложите мясо вокруг кубиками, вырезанными из огурца. Малазийцы едят *сатай* с рисовой лепешкой.

*На 4 порции вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| кусок филе, ромштекс или куриная грудка, нарезанная кубиками в 1 см | 500 г |
| арахисовое масло | 80 мл |

*Соус сатай:*

| | |
|---|---|
| семена кориандра | 2 ч.л. |
| семена фенхеля | 1 ч.л. |
| молотый тмин | 1 ч.л. |
| острая приправа | 1/2 — 1 ч.л. |
| арахисовое масло | 2 ст.л. |
| мелко нарезанные луковицы | 2 шт. |
| мелко нарезанный зубчик чеснока | 1 шт. |
| измельченный кубик блачана | 5 мм |
| обжаренный и крупно истолченный арахис | 100 г |
| кокосовое молоко | 175 мл |
| тамариндовая вода, приготовленная из куска тамаринда размером в фундук | 4 ст.л. |
| коричневый сахар | 1 ч.л. |
| сок 1/2 лимона | |
| соль | |

Наденьте кубики мяса на шампуры около 15 см длиной, оставив свободную часть длиной 7,5 см с той стороны, где его берут рукой. Обжарьте мясо на жаровне с древесным углём или в гриле, регулярно поливая маслом.

Чтобы приготовить соус, разотрите кориандр, фенхель, тмин и острую приправу. Разогрейте масло в кастрюле и обжарьте лук, чеснок, *блачан* и молотые специи; когда они прожарятся и станут ароматными, добавьте истолчённый арахис и кокосовое молоко, тамариндовую воду и сахар и хорошо перемешайте. Дайте соусу покипеть минут 10 и перед самой подачей на стол заправьте его лимонным соком и солью по вкусу.

## Сардинки "по-куртизански"

*Способ приготовления соуса дюксель описан на с. 9.*

Перед самой подачей к столу разложите вокруг сардин маленькие картофельные крокетты.

*На 4 порции вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сардины (кости удалить) | 12 шт. |
| дюксель | 175 г |
| белое вино | 0,1 л |
| соль и перец | |
| сливочное масло | 60 г |
| ломтики черствого белого хлеба (каждый разделить на 3 части и обрезать по форме и размеру сардинок) | 4 шт. |
| шпинат, сваренный в кипящей соленой воде в течение 2 минут, обсушенный и протертый в пюре | 125 г |
| рыбный бархатный соус *(с. 162)*, выпаренный до консистенции густой сметаны | 0,2 л |
| натертый сыр чеддер или груйер | 40 г |

Выложите сардины на разделочную доску кожицей вниз; вылейте на каждую рыбку полную столовую ложку *дюкселя* и закройте половинки каждой рыбы. Разместите сардины на промасленном огнеупорном блюде, полейте вином, посолите и поперчите. Доведите жидкость до кипения на медленном огне и варите сардины около 10 минут, до готовности.

Растопите масло в сковороде и подрумяньте куски хлеба на сильном огне. Разложите хлеб на кухонных салфетках, чтобы удалить излишек масла.

Красиво разместите хлебные гренки на блюде, на каждую положите сардину. Смешайте пюре из шпината с бархатным соусом и вылейте соус на сардины. Посыпьте тертым сыром и поставьте под горячий гриль, чтобы сыр расплавился.

## Сардины с луком-пореем и мидиями

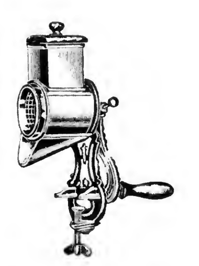
*Способ приготовления мидий описан на с.10.*

*На 4 порции вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сардины (кости вынуть, каждое филе туго скрутить в трубочку) | 12 шт. |
| нашинкованный лук-порей | 2 шт. |
| нашинкованные стебли сельдерея | 2 шт. |
| грибы, тонко нашинкованные | 125 г |
| сливочное масло | 60 г |
| мидии, сваренные и вынутые из раковин (отвар сохранить) | 0,6 л |
| соль и перец | |
| печень морского черта, растертая | |
| кайенский перец | 1 шт. |
| сок 1 лимона | |
| нарезанный кервель | 2 ст.л. |

Положите сельдерей, порей и грибы в кастрюлю с маслом и обжарьте до размягчения примерно в течение 10 минут, затем полейте их отваром мидий.

Положите сардины на овощную смесь, посолите и поперчите, накройте листом промасленной бумаги и поместите на 20 минут в разогретую до 180 °С духовку. Выньте готовые сардины и разложите их кружком на блюде. В овощную смесь добавьте мидии, вскипятите и загустите соус растертой рыбьей печенью. Приправьте щепоткой кайенского перца и лимонным соком. Процедите соус. Овощи положите в середину образованного сардинами круга, самим соусом залейте рыбу и посыпьте блюдо кервелем.



## Треска под соусом с чесноком и перцем

*Если в вашем распоряжении нет сушеных испанских перцев ромеско, используйте обычный сухой жгучий красный перец.*

*На 4 порции вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| соленая треска, нарезанная кусками и вымоченная в течение 36 часов | 1 кг |
| ломти белого хлеба | 2 шт. |
| зубчики чеснока | 6 шт. |
| оливковое масло | 1/4 л |
| сушеные перцы *ромеско*, замоченные на 2 часа в горячей воде | 4 шт. |
| сладкий перец, обжаренный, очищенный от семян, кожуры и нарезанный | 1 шт. |
| бланшированный миндаль | 30 г |
| мука | 1 ст.л. |

Обжарьте хлеб и чеснок в растительном масле до золотистого цвета, после чего разотрите их в ступке вместе с сухим перцем, сладким перцем и помидорами. Добавьте миндаль и продолжайте растирать ингредиенты до состояния пасты. Разведите пасту, добавив 80 г воды, и переложите ее в кастрюлю с треской и мукой. Готовьте на слабом огне 1—2 минуты, затем влейте 1/2 л воды и тушите 15 минут.

## Треска под зеленым соусом

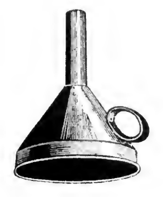
*На 6 порций вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| маленькая треска, очищенная (голову и плавники удалить) | 1 шт. |
| крепкий рыбный бульон *(с. 159)* | 1,5 л |
| сливочное масло | 30 г |
| мука | 3 ст.л. |
| помидоры, очищенные от семян и кожицы и нарезанные | 4 шт. |
| яйца, сваренные вкрутую и нарезанные | 2 шт. |
| нарезанный укроп | 1 ст.л. |
| нарезанный зеленый лук | 1 ст.л. |
| соль и перец | |
| тертый сыр | 45 г |

Сварите рыбу целиком в рыбном бульоне в течение 20 минут, выньте готовую рыбу и переложите в огнеупорное блюдо. Растопите в кастрюле масло, добавьте муку и обжаривайте

ее на слабом огне несколько минут. Вбейте 0,6 л рыбного бульона, доведите соус до кипения и дайте ему покипеть на слабом огне 2 минуты. Добавьте помидоры, яйца и зелень. Приправьте солью и перцем.

Залейте соусом рыбу, посыпьте тертым сыром и поместите на 5—6 минут в разогретую до 190 °С духовку. В результате получится замечательно вкусное блюдо.



## Палтус с луком-пореем

*Для этого блюда следует взять мелкий палтус весом около 1—1,5 кг. Используйте голову и плавники рыбы в приготовлении крепкого рыбного бульона.*

*На 4 порции вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| палтус, очищенный от кожи и костей и нарезанный кусочками одинакового размера | 850 г |
| лук-порей, нарезанный кусками в 2 см | 6 шт. |
| крепкий рыбный бульон (*с.159*) | около 3/4 л |
| соль и перец | |
| взбитые сливки или сливки двойной жирности | 3 ст.л. |
| сахар | |
| сухой французский вермут | 2 ст.л. |

Уложите порей в неглубокую кастрюлю и залейте рыбным бульоном. Добавьте специи и варите на слабом огне примерно 15 минут до полуготовности. Откиньте порей на дуршлаг, отвар сохраните. Разложите порей по тарелкам и поставьте в тепло.

Смешайте в маленькой кастрюльке 4 столовые ложки рыбного бульона, взбитые сливки, щепотку сахара, перец и вермут. Варите в этом соусе рыбу в течение 5—6 секунд и разложите куски рыбы по тарелкам поверх лука-порея.

Выпаривайте бульон, в котором варилась рыба, пока он не станет достаточно густым, затем разведите его отваром порея. Залейте полученным соусом рыбу и сразу подайте к столу.

## Форель с луком-пореем

*На 6 порций вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| очищенная форель (сделать разрезы вдоль спины, не доходя 1 см до плавника с обеих сторон, плавник выломать и удалить) | 6 шт. |
| белые части крупного лука-порея | 3 шт. |
| мелко нарезанный шалот | 4 шт. |
| белое сухое вино | 1/4 л |
| сливочное масло | 200 г |
| сливки | 3 ст.л. |
| соль и перец | |

*Фарш:*

| | |
|---|---|
| очищенные и разделанные мерланги | 3 шт. |
| яичные желтки | 3 шт. |
| сливки двойной жирности | 3 ст.л. |
| маленькая измельченная луковица | 1 шт. |
| молотый мускатный орех | |
| сливочное масло | 30 г |

Сначала приготовьте фарш. Разотрите филе мерлангов в ступке, добавьте желтки, сливки, лук, щепотку мускатного ореха и хорошенько перемешайте. Растопите масло и осторожно подогрейте в нем фарш. Нафаршируйте форель.

Варите порей в течение 15 минут в кипящей подсоленной воде. Разделите порей на листья, отберите из них более нежные внутренние и оберните ими каждую форель.

Выложите шалотом дно мелкого огнеупорного блюда, залейте его вином и выложите поверх форель. Покройте блюдо промасленной бумагой и поместите его в разогретую до 180 °С духовку примерно на 15 минут, до готовности рыбы. Рыбу переложите на горячее блюдо, в котором будете подавать ее к столу, а образовавшийся при запекании сок перелейте в кастрюлю с плиты, вбейте в соус масло и сливки, добавляя и то и другое маленькими порциями. Попробуйте, достаточно ли специй. Залейте соусом рыбу и запеките на гриле до образования золотисто-коричневой корочки. Соус при этом не должен успеть закипеть, чтобы не распасться на ингредиенты.

## Налим под соусом с лугом-пореем, кориандром и шафраном

Для этого блюда подойдет не только налнм, но и любая другая белая рыба. Вместо порея можно взять огурец, кориандр заменить свежими листьями мяты, а в качестве приправы использовать не шафран, а карри.

*На 4 порции вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| налим, очищенный и нарезанный на 4 одинаковые части | 600 г |
| веточки свежего кориандра (листья оборвать) | 2 шт. |
| молотый шафран | |
| сливочное масло | 10 г |
| измельченный шалот средних размеров | 2 шт. |
| мелко нарезанные шампиньоны | 30 г |
| соль и перец | |
| белое сухое вино | 0,15 л |
| белые части лука-порея (либо 4 шт. целиком, каждый около 12 см длиной, разрезанные на столбики в 4 см) | 200 г |
| взбитые сливки или сливки двойной жирности | 0,35 л |

Положите листья кориандра со щепоткой шафрана в массивную кастрюлю и пока отставьте в сторону.

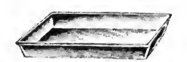
Растопите масло в большой широкой кастрюле (которую можио будет поставить в духовку) на средием огне; добавьте шалот и обжаривайте около 1 минуты, пока не подрумянится. Добавьте грибы и перемешайте. Куски рыбы посолите н поперчите с обеих сторон, уложите их поверх смеси шалота н грибов, следя за тем, чтобы рыба лежала одним слоем, и залейте все виком. Когда жидкость вскипит, переставьте кастрюлю в разогретую до 220 °С духовку и запекайте 6 миниут.

Влейте в другую кастрюлю 1 л воды, добавьте 1 чайиую ложку соли и вскипятите на сильном огне. Добавьте порей и варите, убавив огонь, минут 5 при слабом кипеиии. Выньте порей и просушите на кухонных салфетках.

Достаньте кастрюлю из духовки и выложите рыбу обсушиться иа салфетки. Отвар выпарьте на сильном огие, пока не останется около 2 столовых ложек жидкости. Вбейте слнвки и доведите соус до кипения, после чего убавьте огонь и варнте соус несколько минут, пока он не загустеет н приобретет кремообразиую коисистеицию. Посолите и поперчите.

Порей переложите в кастрюлю с листьями кориандра и шафраном, над кастрюлей установнте очень частое сито н процедите через иего соус, протирая его деревяниой ложкой. Прокипятнте смесь на слабом огне 3—4 миниуты до легкого загустення.

Пока соус готовится, разложнте рыбу на теплые тарелки и поставьте их в духовку с приоткрытой дверцей, чтобы рыба не остыла. Готовым соусом залейте каждый кусок рыбы, а вокруг разложнте порей. Сразу подайте к столу.



## Лосось с базиликовым соусом

*Консервированную красную икру можно купить в магазине. Эскалопами называют ломтики филе хвостовой части лосося.*

Этот соус следует подавать иа тарелках, нагретых до комнатиой температуры. Поскольку мясо лосося очень легко переварить, будьте внимательны, готовя его.

*На 6 порций вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| эскалопы лосося, каждый весом около 60 г | 18 шт. |
| сливочное масло, нарезанное на 10 равных частей | 150 г |
| нашинкованный шалот | 3 шт. |
| нарезанные ломтиками шампиньоны | 2 шт. |
| белое сухое вино | 1/2 л |
| базилик (половину нашинковать) | 60 г |
| крепкий рыбный бульон (с. 159) | 1/2 л |
| сливки двойной жирности | 1/2 л |
| соль (по желанию) | |
| красная икра (по желанию) | |

Растопнте в кастрюле 2 (из 10) кусочка масла, положите в него шалот н шампнньоны и тушите на слабом огне примерио 10 миниут. Добавьте вино и нашинкованный базилик. Выпарьте жндкость наполовину на среднем огне, затем влейте бульон и снова выпарьте наполовину. Подлейте сливкн и продолжайте выпаривать соус, пока ои ие стаиет достаточио густым (он должеи толстым слоем покрывать ложку). Процедите его в чистую кастрюлю.

Оставшийся базилик вместе с 125 г соуса превратите в пюре с помощью миксера и влейте его в кастрюлю с соусом, взбивая веичиком. На слабом огне заправьте соус оставшимся маслом, при необходимостн посолите. Процедите соус.

Налейте соус на дно каждой тарелки, сверху положите рыбные эскалопы н поставьте примерно на 1 минуту в разогретую до 230 °С духовку или под горячий гриль. Каждую порцию украсьте лнстиками базилика или икрой и сразу подайте к столу.

## Рыба-солнечник в красном вине

*Вместо рыбы-солнечника подойдет морской окунь.*

*На 6 порций вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| солнечник, очищенный и разделанный на филе (кости сохранить) | 3 шт. по 1 кг |
| нашинкованный шалот | 3 шт. |
| петрушка (листья измельчить, стебли сохранить) | 30 г |
| нашинкованный стебель сельдерея | 1 шт. |
| белые части лука-порея (1 шт. нарезать поперек, 2 шт. — соломкой) | 3 шт. |
| черный перец горошком | 1/2 ч.л. |
| красное сухое вино | 1/2 л |
| сливочное масло | 175 г |
| сливки двойной жирности | 1/2 л |
| большие белые шампиньоны, нарезанные очень тонкими ломтиками и политые лимонным соком | 12 шт. |
| соль и перец | |
| лимонный сок | |

Сварите крепкий бульон из костей солнечника, шалота, стеблей петрушки, сельдерея, нарезанного поперек порея, горошин перца и вина, долив его водой так, чтобы полностью покрыть ингредиенты. Доведите до кипения, прокипятите 20 минут, процедите и отставьте в сторону.

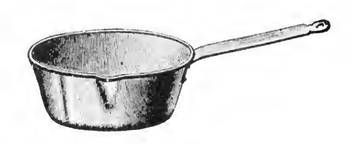
Потушите нарезанный соломкой порей в 15 г масла до мягкости, добавьте половину порции сливок и выпаривайте на среднем огне около 5 минут, пока не загустеет. Поставьте в теплое место.

Слегка обжарьте грибы в 15 г масла и также поставьте в тепло.

Кипятя бульон на среднем огне, выпарьте его до 1/4 л, затем добавьте оставшиеся сливки и продолжайте выпаривать соус, пока он не начнет тонким слоем покрывать ложку. Вбейте венчиком 125 г масла, добавляя его маленькими кусочками. Заправьте соус по вкусу солью, перцем и лимонным соком. Процедите соус и уберите в тепло.

Прогрейте массивную кастрюлю и растопите в ней оставшееся масло. Посолив и поперчив филе солнечника, обжаривайте их на слабом огне до готовности.

Положите столовую ложку тушенного со сливками порея в середину каждой тарелки, сверху поместите филе, покройте грибами и посыпьте нарезанной петрушкой.



## Филе рыбы-солнечника под соусом из белого вина и помидоров

*Способ приготовления острого савойского соуса описан на с. 64.*

*На 4 порции вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| солнечник, очищенный и разделанный на филе | 2 шт. по 1,5 кг |
| соль и свежемолотый перец | |
| белое сухое вино | 125 г |
| крепкий рыбный бульон *(с. 159)* | 4 ст.л. |
| сок 1 лимона | |
| французский сухой вермут | 5 ст.л. |
| яичные желтки | 2 шт. |
| измельченный зеленый лук | 1 ст.л. |
| кайенский перец | |
| томатное пюре *(с. 164)*, хорошо приправленное | 0,3 л |

Возьмите блюдо для духовки, достаточно большое, чтобы вместить все филе, и смажьте его маслом. Посолив и поперчив филе, уложите на блюдо. Добавьте 4 столовые ложки вина, рыбный бульон и полейте 2 столовыми ложками лимонного сока. Накройте блюдо промасленной бумагой, доведите жидкость до кипения и запекайте рыбу в разогретой до 200 °С духовке в течение 3—4 минут. Выньте из блюда рыбное филе и сохраняйте его теплым.

Слегка выпарив оставшуюся жидкость, процедите ее, добавьте вермут и оставшееся белое вино и выпарьте смесь наполовину. Дайте ей немного остыть, затем подмешайте желтки. Поместите соус в водяную баню с медленно кипящей водой и взбивайте его как сабайон до получения очень легкой и воздушной массы. Заправьте соус лимонным соком по вкусу, солью, перцем, кайенским перцем и перемешайте с зеленым луком.

Положите на тарелку горячее томатное пюре, сверху поместите филе и залейте все соусом.

## Мидии Люсьен

*Способ приготовления мидий описан на с.10.*

*На 4 порции вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| вымытые мидии | 2,25 л |
| мелко нарезанная луковица | 1 шт. |
| мелко нарезанный шалот | 1 шт. |
| измельченные стебли петрушки | 6 шт. |
| белое сухое вино | 125 г |
| сливки двойной жирности | 1 ст.л. |
| помидоры, очищенные от семян и кожицы и крупно порезанные | 3 шт. |
| голландский соус *(с. 165)* | 0,2 л |
| сок 1 лимона | |
| свежемолотый перец | |
| смесь петрушки, зеленого лука, кервеля и эстрагона | 1 ст.л. |

Сложите мидии в кастрюлю вместе с луком, шалотом и стебельками петрушки; залейте вином. Плотно закрыв кастрюлю, поставьте ее на сильный огонь. Через 2 минуты энергично встряхните кастрюлю; повторите это еще 3 раза в процессе варки мидий, который займет в целом около 6 минут. Створки раковин откроются. Переложите мидии на тарелку и сохраняйте горячими.

Отвар процедите через частое сито. Кастрюлю ополосните и снова влейте в нее процеженный отвар; подогрейте и добавьте сливки. Доведите соус до кипения на слабом огне, взбейте и дайте выпариться наполовину. Выпарьте из помидоров излишек влаги в маленькой кастрюльке и добавьте их к соусу. Снимите кастрюлю с огня и добавьте голландский соус. Разогрейте, но не доводите до кипения. Заправьте лимонным соком и щепоткой перца.

Удалите верхнюю створку с каждой раковины и разложите мидии на горячие тарелки. Залейте мидии соусом и посыпьте смесью измельченной зелени. Сразу подайте к столу.

## Мидии с кабачками

*На 6 порций вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| вымытые мидии | 2 л |
| кабачки, нарезанные ломтиками в 2 мм толщиной | 1 кг |
| лавровый лист | 1 шт. |
| арахисовое масло | 5 ст.л. |
| соль и перец | |
| сливочное масло | 15 г |
| мука | 1 ст.л. |
| яичные желтки | 2 шт. |
| взбитые сливки или сливки двойной жирности | 2 ст.л. |
| тертый сыр груйер | 75 г |

Поставьте большую кастрюлю с толстым дном на сильный огонь и положите в нее вымытые мидии. Добавьте лавровый лист и накройте кастрюлю. Через 5 минут из-под крышки начнет струиться пар. Значит, мидии открылись. Установите большое сито над вместительной миской и процедите содержимое кастрюли. Таким образом вы обсушите мидии, не потеряв ни капли сока, который пригодится вам впоследствии.

В большой сковороде на сильном огне разогрейте арахисовое масло и положите в него кусочки кабачка, немного посолив и поперчив. Обжаривайте их приблизительно 6 минут, переворачивая шумовкой. Тем временем выньте мякоть мидий из раковин и сложите на тарелку.

Готовые кабачки выньте шумовкой и, стряхнув как можно больше жира, разложите ровным слоем на дне плоского блюда для запекания. На них уложите мидии.

Растопите сливочное масло на слабом огне в маленькой кастрюле, а когда оно начнет пениться, добавьте муку, перемешайте и обжарьте в течение 1 минуты. Затем влейте сок мидий, посолите и поперчите по вкусу, прибавьте огонь до сильного и непрерывно взбивайте смесь около 3 минут, пока соус не загустеет. Снимите кастрюлю с огня.

Влейте в миску яичные желтки, добавьте сливки и хорошо перемешайте. Перелейте смесь в соус, непрерывно взбивая.

Залейте соусом мидии, сверху посыпьте блюдо тертым сыром. Запекайте в разогретой до 240 °С духовке 5 минут, затем поместите под горячий гриль еще на 5 минут, чтобы на поверхности образовалась хрустящая корочка.

## Мидии под соусом из фенхеля

*На 4 порции вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| вымытые мидии | 2,25 л |
| размягченное сливочное масло | 90 г |
| мелко нарезанный шалот | 1 ст.л. |
| белое сухое вино | 0,2 л |
| тонко нарезанный фенхель | 100 г |
| винный бульон (с. 159) | 0,1 л |
| сливки двойной жирности | 0,3 л |
| соль и свежемолотый перец | |
| кайенский перец | |
| измельченный зеленый лук | 1 ст.л. |
| измельченные листья фенхеля | 1 ст.л. |

Растопив в большой кастрюле 30 г сливочного масла, всыпьте туда шалот, добавьте мидии, вино, фенхель и винный бульон, после чего накройте кастрюлю и доведите жидкость до кипения. Варите, встряхивая кастрюлю время от времени, 3—5 минут, пока все раковины не раскроются. Процедите отвар в другую кастрюлю и выпарьте его на слабом огне до половины первоначального объема.

Между тем выньте мидии из раковин, удалите волокна и держите мякоть моллюсков в тепле. К выпаренной жидкости добавьте сливки и дайте соусу выпариться еще, пока он не станет густым и однородным. Снимите соус с огня и постепенно вбейте в него оставшееся масло. Переложите в соус мякоть мидий, добавьте соль, черный и кайенский перец, измельченный зеленый лук и листья фенхеля. Разложите мидии в соусе по тарелкам и сразу же подайте к столу.

## Креветки в кокосовом молоке со свежей зеленью

*Кокосовое молоко готовят следующим образом: залейте тертую мякоть 1 кокоса 3/4 литра кипящего молока или воды и оставьте на 1 час. Процедите настой через марлю и тщательно отожмите мякоть. Остатки выбросить.*

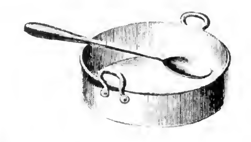
Это блюдо происходит из Кералы, штата на юго-западном побережье Индии. Если вы предпочитаете острую пищу, положите в него побольше жгучего зеленого перца. Кушанье можно приготовить накануне, сохранить в холодильнике и перед подачей на стол разогреть. Однако оно не пригодно к длительному хранению.

*На 6 порций вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| очищенные и промытые креветки | 1 кг |
| рафинированное растительное масло | 0,1 л |
| мелко нарезанный лук | 200 г |
| мелко нарезанные зубчики чеснока | 2 шт. |
| молотый имбирь (либо 10 см свежего имбирного корня, мелко нарезанного и растолченного) | 1,5 ст.л. |
| зеленый жгучий перец (семечки удалить, мякоть мелко нарезать) | 2 шт. |
| куркума | 1/4 ч.л. |
| молотый кориандр | 2 ст.л. |
| кокосовое молоко | около 3/4 л |
| крупная соль | 1,5 ч.л. |
| измельченные свежие листья кориандра (либо 1 ст.л. сухих листьев) | 2 ст.л. |

Разогрейте масло в большой кастрюле с толстым дном и обжарьте в нем лук, часто помешивая, на сильном огне до золотисто-коричневого оттенка (около 10 минут). Убавьте огонь до среднего, добавьте чеснок, имбирь и жгучий зеленый перец и готовьте еще 2 минуты. Добавьте куркуму и молотый кориандр, быстро перемешивайте в течение 15 секунд, затем влейте кокосовое молоко и посолите. Варите соус без крышки, примерно 10 минут, часто помешивая, пока он не загустеет.

Всыпьте в соус креветки, перемешайте, убавьте огонь до слабого и кипятите, накрыв крышкой, 5—7 минут до готовности креветок. Не переварите креветки, а то они станут жесткими. Перемешайте соус с листьями кориандра и подайте блюдо к столу.



## Дублинские креветки под соусом с речными раками

Кроме традиционных растений и трав вы можете добавить в соус садовый кресс-салат, портулак, листья сельдерея, петрушку, молодые листья крапивы — словом, все, что найдете в вашем огороде.

*На 4 порции вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| очень крупные креветки | 24 шт. |
| бульон с белым вином (*с. 159*) | 1/2 л |
| натертая цедра 1 апельсина | |
| семена аниса или фенхеля | 30 г |
| перец | |
| соус батард (*с. 166*) | 0,15 л |
| разнообразная зелень | 30 г |
| неочищенный зубчик чеснока | 1 шт. |
| сливочное масло | 100 г |
| свиное сало, нарезанное длинными узкими кусочками и бланшированное | 125 г |

*Соус с речными раками:*

| | |
|---|---|
| раки, очищенные и крупно нарезанные | 300 г |
| сливочное масло | 50 г |
| сельдерей, нарезанный маленькими кубиками | 50 г |
| морковь, нарезанная маленькими кубиками | 60 г |
| шалот, нарезанный маленькими кубиками | 120 г |
| зубчик чеснока | 1 шт. |
| мелко нарезанные шампиньоны | 50 г |
| измельченная петрушка | 20 г |
| шампанское | 3 ст.л. |
| красное вино, выпаренное наполовину на среднем огне | 1 л |
| крупно раздробленные зерна черного перца | 1/2 ч.л. |
| соль | |
| выпаренный крепкий рыбный бульон (*с. 159*) | 1 ч.л. |

Сначала приготовьте соус. Подрумяньте раков на сильном огне в 20 г сливочного масла в течение 3 минут; положите в ту же сковороду овощи и петрушку и обжаривайте 7 минут, убавив огонь до слабого; растворите шампанским твердый налет, образовавшийся на дне и стенках сковороды, и добавьте частично выпаренное красное вино. Приправьте перцем и солью по вкусу и влейте выпаренный бульон. Процедите соус через частое коническое сито, затем выпаривайте на слабом огне, пока не останется лишь около 8 столовых ложек жидкости. Добавляйте небольшими кусочками оставшееся масло, взбивая венчиком.

Теперь сварите креветки. Вскипятите винный бульон в большой кастрюле с широким дном, добавив к нему цедру апельсина, семена аниса или фенхеля и хорошо поперчив. Положите в кастрюлю часть креветок так, чтобы они лежали в один слой. Доведите до кипения и варите креветки 3 минуты. Вынув сваренные креветки, положите следующую порцию и так далее, пока все креветки не будут готовы. Отделите хвосты, очистите их и положите мясо в горячий соус *батард*, смешанный с несколькими ложками винного бульона.

Обжарьте зелень и чеснок в сливочном масле на сильном огне.

В маленькой сковородке обжарьте кусочки сала до золотистого цвета. Разложите на блюде обжаренную зелень, в середину положите мясо из хвостов креветок и вылейте соус из раков. Полейте креветки соусом батард и посыпьте кусочками поджаренного сала.

## Сельдерей с говяжьим костным мозгом

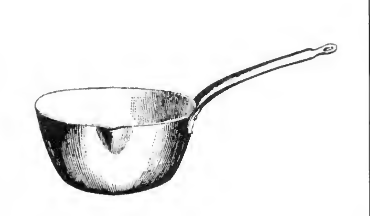
*Вместо сельдерея можете приготовить по этому рецепту фенхель. Способ извлечения костного мозга из костей говяжьей голени описан на с.11.*

*На 4 порции вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сельдерей, порезанный и сваренный в подсоленной кипящей воде в течение 40—50 минут | |
| вареный костный мозг, нарезанный ломтиками | 100 г |
| сливочное масло | 30 г |
| мука | 1 ст.л. |
| мясное желе (*с. 158*) либо желе из сока после жарки мяса | 4 ст.л. |
| крепкий костный бульон (*с. 158*) | около 1/2 л |
| лимонный сок | 1 ст.л. |
| соль и перец | |
| нарезанная петрушка | |

Растопите в кастрюле масло, перемешайте с ним муку, затем добавьте мясное желе и немного бульона, чтобы получился легкий соус. Прокипятите его. Добавьте лимонный сок, а затем костный мозг, чтобы его разогреть. Попробуйте, достаточно ли соли, и добавьте в соус нарезанную петрушку.

Положите сельдерей на горячее блюдо, залейте соусом и сразу подайте к столу.



## Макароны с грибами

*Сушеные грибы (по-итальянски они называются порчини) можно приобрести в магазине деликатесов или специализированных магазинах.*

*На 4 порции вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| макароны | 350 г |
| соль и перец | |
| мелко натертый сыр пармезан | 30 г |
| завитки из сливочного масла | 8 шт. |

*Грибной соус:*

| | |
|---|---|
| сушеные грибы, замоченные в теплой воде на 1 час и обсушенные | 125 г |
| оливковое масло | 40 ст.л. |
| сливочное масло | 40 г |
| зубчики чеснока | 3 шт. |
| маленькая луковица, нарезанная | 1 шт. |
| соль | |
| нарезанная петрушка | 6 ст.л. |
| белое вино | 5 ст.л. |
| куриный крепкий бульон (*с. 159*) | около 175 г |
| мука | 2 ч.л. |

Промойте грибы в 2—3 сменах воды, удалите расположенные с обратной стороны шляпок пластинки, если они окажутся мягкими и зелеными. Твердые пластинки можно оставить. Нарежьте грибы маленькими кусочками или тонкими ломтиками.

Поставьте на средний огонь кастрюлю, налейте в нее оливковое масло, положите сливочное масло, чеснок и лук. Когда овощи подрумянятся, добавьте грибы и перемешайте, чтобы грибы не пригорели. Добавьте соль и петрушку.

Когда выпарится вся жидкость, которую дадут грибы, полейте их вином. Продолжайте готовить грибы, понемногу добавляя бульон. Две последние столовые ложки бульона влейте в муку, перемешайте и прибавьте полученную массу к грибам и тушите около 1 часа.

Сварите макароны в подсоленной воде в течение 10—15 минут и откиньте на дуршлаг. Посолите и поперчите, добавьте сыр и перемешайте. Разложите макароны по тарелкам и поместите сверху завитки из масла.

Удалите зубчик чеснока из грибного соуса и подайте соус с макаронами.

## Спагетти с томатным соусом

*Пекорино — это итальянский сыр, приготовленный из овечьего молока. Вместо него можно использовать сыр пармезан.*

*На 4 порции вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| спагетти, сваренные в большом количестве соленой воды в течение 7—10 минут и откинутые на дуршлаг | 300 г |
| помидоры без семечек и кожицы, крупно нарезанные | 500 г |
| зубчик чеснока | 1 шт. |
| свиное сало | 15 г |
| мелко нарезанная луковица | 1 шт. |
| постный сырой бекон, нарезанный кубиками | 100 г |
| белое сухое вино | 0,1 л |
| соль | |
| острая приправа | |
| тертый сыр пекорино | 30 г |

Обжарьте чеснок в сале; когда он станет золотистым, выньте его и вместо чеснока положите в кастрюлю лук и бекон. Затем влейте вино. Варите приблизительно 3 минуты, пока жидкость не выпарится наполовину, добавьте помидоры, соль, острую приправу, не снимая с огня. Смешайте соус со спагетти, посыпьте сыром и подайте к столу.

## Суфле с донышками артишоков

*Способ подготовки нижней части артишоков к кулинарной обработке описан на с. 78.*

*На 12 порций вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| донышки артишаков | 24 шт. |
| крепкий телячий бульан (с. 158) | 0,3 л |
| сливки двойной жирнасти | 0,3 л |
| саль | |
| сливочное масло | 300 г |
| слегка взбитые яичные желтки | 12 шт. |
| тертый сыр пармезан | 400 г |
| тертый сыр груйер | 10 г |
| сахар | |
| хараша взбитые яичные белки | 10 шт. |

Смажьте маслом дно кастрюли и уложнте в нее артишокн. Накройте кастрюлю крышкой и поставьте на очень слабый огонь. Через 15 минут залейте артишокн бульоном н сливками. Посолнте немного и оставьте кастрюлю на огне минут на 15: соус выпарится и покроет артишокн кремообразным слоем.

Между тем растопнте сливочное масло в огнеупорной глиняной посуде. Когда масло разогреется, подмешайте к нему веничком яичные желтки, добавляя нх понемногу. Держите их на слабом огне, пока не загустеют, затем снимте кастрюлю с огня и перемешайте с яйцамн тертый сыр и щепотку сахара. Осторожно прогрейте смесь. Как только сыр расплавится и смесь превратнтся в нежную пасту, снимите кастрюлю с плиты и аккуратно прнбавьте к ней яичные белки.

Выньте нз соуса артншокн н разложите их на круглом, плоском огнеупорном блюде. С помощью кондитерского мешочка с воронкой заполните яично-сырной смесью каждый артишок н поместнте блюдо на 20 минут в разогретую до 200° С духовку, чтобы суфле поднялось и стало золотнсто-корнчневым. Сразу после этого подайте на стол с соусом, в котором были сварены артншоки (соус должен обладать кремообразной коненстенцией и светло-корнчневым цветом).

# Десертные соусы

## Соус мертон

*На 0,35 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сливачное масла | 125 г |
| сахар | 125 г |
| шерри | 80 г |
| бренди | 80 г |

Деревянной ложкой разотрите масло, добавив сначала сахар, а затем попеременно шеррн н брендн небольшнми порциямн.

## Абрикосовое масло с ромом

*Автор считает, что этот соус можно использовать вместо приправленного бренди масла, традиционно подаваемого с рождественским пудингом. В холодильнике абрикосовое масло может сохраняться в течение 1 месяца.*

*На 500 г вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сушеные абрикосы, каждый разрезан на 8 частей | 90 г |
| размягченное сливочное масла | 250 г |
| ром | 1 ст.л. |
| молотый миндаль | 30 г |
| мелка натертая цедра 1/2 лимона | |
| экстракт ванили | 1/2 ч.л. |

Положите абрикосы в маленькую миску, залейте их водой и оставьте размачнваться на ночь.

Слейте с абрикосов воду, смешайте их со всеми остальнымн ннгредиентамн в маленькой глубокой миске н взбейте вилкой нлн с помощью мнксера до получения однородной массы. Разложите прнправленное масло в глубокие розетки, покройте пленкой и заморозьте.

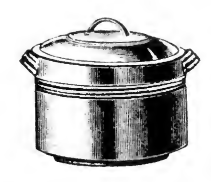
## Соус к "пудингу Его Высочества"

Этот рецепт открывает старинную фамильную поваренную книгу, принадлежащую автору. Она предполагает, что "Его Высочество" относится к принцу Эдуарду, известному гурману. Соус можно подать практически с любым пудингом, особенно с пудингом, приготовленным на пару.

*На 250 г вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сливочное масла | 125 г |
| сахарная пудра | 125 г |
| бренди | 2 ст.л. |
| шерри | 1 ст.л. |

Вбейте масло с сахаром до получения очень легкой н совершенно белой массы. Осторожно и медленно добавьте бренди и шерри, подливая нх попеременно маленькнмн порциями, и снова тщательно взбейте смесь.



## Формовой пудинг из тапиоки с абрикосовым соусом

*Способ приготовления абрикосового соуса описан на с.37. Если вы хотите подать пудинг горячим, подогрейте соус и, сняв с огня, подмешайте к нему 15 г сливочного масла. По мнению автора, этот горячий пудинг можно также подать со сладким савойским соусом (рецепт на с. 166). Если вы подаете пудинг холодным, вместо абрикосового соуса можно взять малиновое пюре.*

*На 4 порции вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| тапиока | 125 г |
| молоко | 1/2 л |
| сахар | 60 г |
| соль | |
| 1/2 ванильного пакетика либо 1/2 ч.л. ванильного экстракта | |
| сливочное масло | 90 г |
| яйца (белки отделить от желтков и хорошо взбить) | 3 шт. |

*Абрикосавый соус:*

| | |
|---|---|
| спелые абрикосы, разделенные на полавинки (костачки выбросить) | 500 г |
| мадера или портвейн (по желанию) | 0,1 л |
| сахарный сироп *(с.164)* | 0,15 л |

Для приготовления пудинга смешайте в кастрюле молоко, сахар, маленькую щепотку соли, ваниль и 45 г масла, вскипятите и, помешивая, медленно всыпьте тапиоку. Размешивайте еще 1 минуту, затем закройте кастрюлю и поместите ее на 20 минут в разогретую до 150° С духовку. Переложите запеканку в миску, удалите пакетик ванили (еслн вы его использовали), подмешайте оставшееся масло, а также яичные желтки. Осторожно добавьте взбитые белки. Густо намажьте сливочным маслом форму для пудинга емкостью 1 литр и обсыпьте ее изнутри тапиокой. Влейте смесь в форму и поставьте ее на водяную баню с горячей, но не кипящей водой. Затем и форму с пудингом и емкость с горячей водой вместе поставьте в разогретую до 170—180° С духовку примерно на 30 минут, пока середина пудинга на ощупь не станет эластичной. Снимите форму с водяной бани и дайте пудингу постоять минут 10, прежде чем вынимать его из формы. Если вы собираетесь подать пудинг холодным, не вынимайте его из формы до самой подачи к столу, чтобы его поверхность не заветрнлась.

Чтобы приготовить соус, поместите абрикосы в кастрюлю с мадерой или портвейном н сиропом и варите их 5 минут до мягкости. Процедите отвар в миску через нейлоновое сито; мякоть абрикосов протрите через сито в другую миску, а кожицу выбросьте. Прн желании разведите соус некоторым количеством отвара.

Частью соуса залейте пудинг, а остальной соус подайте в соуснике.

## Малиновый соус

Чтобы соус был действительно свежим и вкусным, очень важно отобрать для него только самые свежне и спелые ягоды.

*На 1/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| спелая малина | 250 г |
| сахарная пудра | 80 г |
| сак 1 лимана | |
| малинавый ликер | 1 ст.л. |

Превратите ягоды в пюре с помощью миксера. Добавьте сахарную пудру и перемешайте. Заправьте лимонным соком и малнновым ликером. Процедите пюре через частое нейлоновое сито, чтобы удалить семечки.

## Ревеневый соус

Этот соус подают к пудингам и запеченным в тесте яблокам.

*На 3/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| ревень, нарезанный кусками по 5 см длиной | 500 г |
| вода | 1/4 л |
| картофельная мука | 2 ст.л. |
| сладкое белое вино | 0,3 л |
| смородина | 60 г |
| палочка корицы | 5 см |
| полоски тонко срезанной лимонной цедры | 2 шт. |
| сахар | около 125 г |

Варите ревень около 20 минут в 0,1 л воды, пока он не станет мягким. Протрите его через сито. Взбейте картофельную муку с 0,15 л белого вина, перемешайте это с пюре из ревеня и добавьте оставшееся вино. Медленно доведите смесь до кипения и кипятите 5 минут, постоянно помешивая. В результате соус загустеет.

Варите смородину с корицей и лимонной коркой в оставшейся воде в течение 10 минут, пока смородина не вздуется. Удалите корицу и лимонную цедру, добавьте смородину вместе с отваром в соус из ревеня. Положите сахар по вкусу.

## Соус из абрикосового джема

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| абрикосовый джем | 500 г |
| сок 1 лимона | |
| шерри | 0,2 л |
| сахарный сироп *(с.164)* | 2 ст.л. |

Пропустите джем через сито, добавьте лимонный сок, шерри и сироп. Разогрейте соус и подайте горячим.

## Соус шерри по-французски

Этот соус можно подавать горячим с горячими десертами или холодным, ароматизированным вишней, с холодными блюдами. Если вы используете темные вишни, вместо белого вина возьмите красное, а корицу и лимонную цедру замените ванилью.

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| красная вишня без косточек | 500 г |
| вода | 150 г |
| белое вино | 80 г |
| сахар | 60 г |
| молотая корица | 1/2 ч.л. |
| натертая цедра 1/2 лимона | |

Варите ягоды в смеси воды, вина, сахара, корицы и лимонной цедры в течение примерно 15 минут. Когда они станут мягкими, протрите их через частое сито в другую кастрюлю и варите пюре около 10 минут, пока оно не станет густым и ароматным.

## Соус баттерскотч

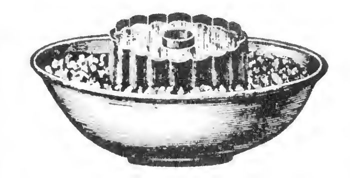
*Способ приготовления этого соуса описан на с.38.*

*На 1/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| неочищенный сахарный песок | 230 г |
| жидкая глюкоза | 2,5 ст.л. |
| вода | 4 ст.л. |
| сливочное масло | 75 г |
| сливки двойной жирности | 5 ст.л. |
| соль (по желанию) | |
| ванильный экстракт (по желанию) | 1/2 ч.л. |

Смешайте сахарный песок, жидкую глюкозу, воду и масло в кастрюле. Вскипятите смесь на среднем огне и варите, регулярно помешивая, около 4 минут. Снимите кастрюлю с огня и дайте смеси немного остыть.

Добавьте к соусу сливки и, при желании, щепотку соли и ванильного экстракта. Хорошо перемешайте. Подайте горячим или холодным.



## Ванильный крем

*На 1.4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| ванильный пакетик | 1 шт. |
| молоко | 1 л |
| сахар | 125 г |
| яйца | 4 шт. |
| яичные желтки | 5 шт. |

Вскипятите молоко с сахаром и ванильным пакетиком, затем накройте крышкой и оставьте остывать. Выньте ванильный пакетик.

Взбейте яйца и яичные желтки и влейте в них молоко. Поставьте смесь в кастрюле на очень слабый огонь или на водяную баню и варите, энергично помешивая. Когда соус станет достаточно густым, процедите его через частое сито в большую миску и оставьте охлаждаться.

## Воздушный ванильный соус

*На 0,45 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| ванильный пакетик | 1/2 шт. |
| сахар | 125 г |
| вода | 0,1 л |
| слегка взбитые яичные желтки | 7 шт. |
| взбитые сливки двойной жирности | |

Растворите сахар в воде на слабом огне, затем доведите до кипения и варите сироп 1 минуту. Добавьте половину ванильного пакетика и отставьте сироп на 20 минут, чтобы аромат ванили впитался в сироп.

Выньте ванильный пакетик и влейте сироп в яйца, помешивая. Поставьте кастрюлю на очень слабый огонь и взбивайте соус до тех пор, пока он не образует плотную пенистую массу. Снимите кастрюлю с огня и продолжайте взбивать смесь. Когда соус остынет, заправьте его несколькими ложками взбитых сливок.

## Сливочный соус с семенами аниса

Этот соус подают с холодными десертами. Вы можете составлять разнообразные варианты этого замечательного крема, используя вместо анисовых семян тмин или имбирь, кофейный экстракт, ваниль, земляничное или малиновое пюре, розовую воду, растолченные засахаренные фиалки, тертый шоколад и т.д.

Заправляя соус фруктовым пюре, добавляйте его одновременно со сливками, когда соус стоит на льду. В целях экономии можно также отказаться от использования яичных желтков — вместо этого смешайте 2 столовые ложки кукурузной муки с 2 столовыми ложками воды и добавьте эту смесь к молоку вместе с сахаром и ароматными приправами. Вскипятите соус, чтобы загустить его. При желании можно охладить его и добавить сливки.

*На 3/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| семена аниса | 2 ч.л. |
| взбитые сливки двойной жирности | 1/4 л |
| молоко | 1/2 л |
| сахар | 60 г |
| слегка взбитые яичные желтки | 8 шт. |
| вишневая водка | 0,1 л |

Покипятите молоко с сахаром и семенами аниса 10 минут. Медленно влейте кипящую смесь в яичные желтки, непрерывно взбивая. Теперь поставьте соус на слабый огонь и продолжайте взбивать, пока он не загустеет. Не давайте соусу закипеть. Протрите соус через сито, затем добавьте вишневую водку. Поставьте кастрюлю на лед и, помешивая, остудите соус. И, наконец, вбейте сливки.

## Кустард с листьями персика

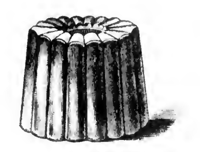
*Вместо листьев персика можно использовать листья душистой герани.*

*На 1 литр вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| персиковые листья | 6 шт. |
| молоко | 3/4 л |
| яичные желтки | 5 шт. |
| сахарная пудра | 250 г |
| кукурузная мука | |

Вскипятите молоко вместе с листьями, затем оставьте его настояться в течение 15 минут. В большой миске энергично взбейте желтки с сахаром до получения бледной и легкой массы. Подмешайте щепотку муки.

Снова доведя молоко до кипения, влейте его во взбитые желтки, непрерывно размешивая. Перелейте смесь в кастрюлю и поставьте на слабый огонь. Варите соус, все время помешивая его деревянной ложкой. Как только соус закипит и загустеет, снимите его с огня. Выньте листья персика и дайте соусу остыть.



## Воздушный соус

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сливочное масло комнатной температуры | 125 г |
| сахарная пудра | 150 г |
| хорошо взбитое яйцо | 1 шт. |
| бренди или шерри | 2 ст.л. |
| взбитые сливки двойной жирности | 125 г |

Растирайте масло, постепенно добавляя сахар. Влейте взбитое яйцо. Поместите кастрюлю со смесью в водяную баню с кипящей водой и добавьте в соус бренди или шерри. Непрерывно взбивайте смесь венчиком, пока соус не загустеет и не станет горячим и пенистым. Сняв соус с огня, вбейте в него сливки. Затем перелейте его в соусник и сразу подайте к столу.

## Миндальный кустард

*На 3/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| миндаль, включая 2 горьких ореха, бланшированный и измельченный | 30 г |
| ванильный пакетик | 1 шт. |
| молоко | 150 г |
| сливки двойной жирности | 1/2 л |
| мука | 2 ч.л. |
| сахар | 2 ч.л. |
| взбитые яичные желтки | 3 шт. |

Варите миндаль в молоке с добавлением ванильного пакетика на слабом огне 15 минут. Процедите отвар через сито и смешайте со сливками, мукой и сахаром. Варите соус около 10 минут при непрерывном помешивании на очень слабом огне, пока он не загустеет. Затем вбейте яичные желтки и поварите еще несколько минут.

## Соус со сливками и миндалем

*Яичный белок в этом рецепте необходим для того, чтобы миндаль во время размола не стал маслянистым.*

Подавайте этот соус горячим к любому горячему пудингу.

*На 0,35 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| бланшированный миндаль | 30 г |
| бланшированный горький миндаль | 6 шт. |
| сливки двойной жирности | 125 г |
| яйца (белки и желтки отделить друг от друга, белки слегка взбить, желтки сильно взбить) | 2 шт. |
| сахар | 125 г |
| апельсиновая вода | 1 ст.л. |

Растолките миндаль в ступке (или размелите миксером), добавляя по очереди яичный белок, сахар и апельсиновую воду. Перелейте смесь в кастрюлю.

Смешайте взбитые желтки со сливками, влейте в кастрюлю с соусом и взбивайте венчиком на очень слабом огне до получения густого пенистого соуса однородной консистенции.

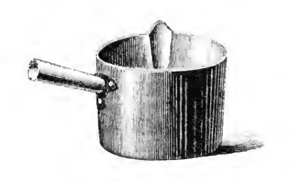
## Шоколадный крем

*На 1,5 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| шоколад | 45 г |
| вода | 4 ст.л. |
| молоко | 1 л |
| сахар | 125 г |
| яйца | 4 шт. |
| яичные желтки | 5 шт. |

Растопите шоколад в воде на очень слабом огне, все время помешивая. Добавьте молоко и сахар, доведите до кипения и дайте остыть.

Взбейте яйца вместе с яичными желтками и влейте в шоколадную смесь. Поставьте кастрюльку с соусом на очень слабый огонь или на водяную баню и варите, энергично размешивая, пока соус не загустеет. Затем процедите его через частое сито в большую миску и поставьте охлаждаться.



## Чайный соус

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| крепкий черный чай | 0,1 л |
| бренди | 3 ст.л. |
| сахар | |

*Кустард:*

| | |
|---|---|
| яичные желтки | 4 шт. |
| молоко | 2 ст.л. |
| сливки двойной жирности | 0,3 л |

Сначала приготовьте кустард. Смешайте желтки с молоком. Размешивая, доведите сливки на слабом огне до кипения, снимите с плиты и быстро влейте в желтки.

Налейте в миску чай и бренди, добавьте кустард и перемешайте. Добавьте сахар по вкусу.

# Стандартные заготовки

## Винегрет

Соотношение уксуса и растительного масла в этом рецепте может быть изменено в зависимости от крепости уксуса и остроты блюда, для которого предназначается соус-винегрет. Общепринятая пропорция: 1 часть уксуса на 4—5 частей масла. При желании вы можете использовать вместо уксуса лимонный сок.

*На 150 г вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| соль | 1 ч.л. |
| свежемолотый перец | 1/4 ч.л. |
| винный уксус | 2 ст.л. |
| оливковое масло | 125 г |

Всыпьте соль и перец в маленькую миску. Добавьте уксус и перемешивайте, пока соль не растворится. Затем подмешайте оливковое масло.

*Чесночный винегрет.* Разотрите половину зубчика чеснока с солью и перцем, прежде чем добавлять уксус.

*Зеленый винегрет.* Замочите, очистите и обсушите 2 соленых анчоуса и разотрите их в ступке вместе с зубчиком чеснока, 1 чайной ложкой крупной соли и щепоткой свежемолотого перца. Когда смесь превратится в однородную пасту, влейте уксус, добавьте около 100 г оливкового масла и перемешайте. Положите в соус 2 столовые ложки ошпаренного кипятком, отжатого и мелко порезанного или протертого в пюре шпината, 1 столовую ложку измельченных каперсов и 2 столовые ложки смеси из мелко нарезанных петрушки, зеленого лука, эстрагона, базилика и кервеля.

*Горчичный винегрет.* Смешайте примерно 1 чайную ложку (больше или меньше в зависимости от вашего желания и вкуса основного блюда) дижонской горчицы с солью и перцем. Добавьте уксус и размешивайте, пока горчица не растворится, после чего влейте масло.

*Равигот.* Приготовьте 150 г винегрета. Подмешайте к нему 1 ст.л. нарезанных каперсов, 1 ст.л. мелко нарезанного лука и 2 ст.л. смеси измельченных трав: зеленого лука, петрушки, кервеля и эстрагона (*см. также с. 162*).

*Томатный винегрет.* Очистите и разрежьте пополам 1 большой спелый помидор. Удалите семена, отожмите сок, а мякоть протрите через сито. Смешайте соль и перец с уксусом, затем перемешайте это с томатным пюре. Постепенно добавьте 150 г оливкового масла. Если для помидоров не сезон, используйте пюре из консервированных помидоров.

*Винегрет с яйцом.* Прежде чем добавлять масло, перемешайте соус с желтком сваренного всмятку яйца. Белок можно мелко порубить и добавить в готовый винегрет. Хорошо заправить соус также зеленью (зеленым луком, петрушкой, кервелем, эстрагоном) и мелко нарезанным луком-шалотом.

*Другие варианты.* Любая разновидность соуса-винегрета сочетается с нарезанной свежей зеленью (петрушкой, зеленым луком, базиликом, мятой, майораном, иссопом и т.д.), каперсами, нарезанным шалотом или тонко нашинкованным хреном. В качестве заправки подойдет и пюре из мякоти запеченного сладкого перца, а если винегрет предназначен для мясного блюда — 1—2 столовые ложки обезжиренного мясного сока, оставшегося после жарки.

## Соус с лимоном и сливками

Чтобы придать соусу мятный привкус, слегка разотрите 6—8 листьев мяты и настаивайте на них лимонный сок в течение 15 минут.

*На 0,35 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сок 1 большого лимона | |
| сливки двойной жирности | 0,3 л |
| соль и перец | |

Положите соль и перец в миску и залейте процеженным лимонным соком. Размешивайте, пока соль не растворится. Влейте сливки тонкой струйкой, непрерывно размешивая. Когда соус загустеет, сразу подайте его к столу.

*Соус с красным перцем и сливками.* Растворите соль и перец в соке 1/2 лимона, затем добавьте 2—3 столовые ложки пюре из свежего сладкого красного перца *(см. с. 9)* и тщательно размешайте. Медленно влейте около 0,3 л сливок, все время помешивая, пока соус не приобретет желаемую консистенцию и цвет.

## Крепкий костный телячий бульон

Особенно богатый желатином бульон, пригодный для заливного или глазури, получается при добавлении к перечисленным ниже ингредиентам двух разрубленных и слегка обжаренных телячьих ножек. После процеживания готовый бульон надо быстро выпарить до состояния твердого желе.

Крепкий куриный бульон можно приготовить, если к приводимому рецепту добавить еще 1 кг куриных костей, шей, ног, крылышек, желудков и сердец. Чтобы приготовить бульон из дичи, добавьте к ингредиентам телячьего бульона 1 кг костей и остатков мяса дичи. Приготавливая бульон из ягнятины или свинины, возьмите вместо телятины 3 кг костей и мяса этих животных.

*На 3 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| голень теленка вместе с суставом и покрывающим его мясом | 1 кг |
| говяжья голень или нога | 1 кг |
| куриные спинки, шеи и крылья | 1 кг |
| вода | около 5 л |
| ароматический букет, включающий лук-порей и сельдерей | 1 шт. |
| головка чеснока | 1 шт. |
| луковицы (в одну воткнуть 2 гвоздики) | 2 шт. |
| большие моркови | 4 шт. |
| соль | |

Положите на дно большой кастрюли круглую проволочную подставку, чтобы мясо не пригорело. Сложите на решетку мясо и кости и залейте водой. Очень медленно доведите до кипения, собирая дырчатой ложкой поднимающуюся на поверхность пену. Продолжайте собирать пену еще 10—15 минут, пока она не исчезнет. Положите в кастрюлю ароматический букет, чеснок, лук, морковь, немного посолите; когда жидкость вновь закипит, еще раз соберите пену. Убавьте огонь до самого слабого, покройте кастрюлю крышкой и кипятите 5—7 часов. Время от времени удаляйте с поверхности бульона жир.

Процедите бульон в большую миску, затем процедите его еще раз через дуршлаг, проложенный несколькими слоями марли. Дайте бульону остыть, затем поставьте в холодильник. Когда бульон затвердеет, снимите с его поверхности жир и удалите все следы жира, промокнув их бумажными салфетками.

*Мясное желе.* Приготовьте телячий бульон, как описано выше, но без соли. Очистив его в охлажденном виде от жира, положите бульон в кастрюлю и доведите до кипения. Сдвиньте кастрюлю наполовину конфорки и оставьте бульон слабо кипеть. Время от времени снимайте гущу, собирающуюся у более холодного бока кастрюли. Когда бульон выпарится примерно на треть, процедите его через частое сито в меньшую кастрюлю. Продолжайте выпаривать на слабом огне тем же способом еще около 1 часа, чтобы оставшийся бульон сократился в объеме еще на одну треть. Опять процедите бульон через частое сито в меньшую кастрюлю и выпаривайте еще час. После этого жидкость загустеет и станет похожей на сироп. Поместите ее в миску, дайте остыть и заморозьте. В холодильнике желе можно хранить сколько угодно.

## Бульон двойной крепости

*На 3/4 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| оливковое масло | 2 ст.л. |
| мясо с голени теленка | 2 кг |
| свиная голяшка | 1 шт. |
| крупно нарезанная морковь | 2 шт. |
| крупно нарезанные луковицы | 2 шт. |
| белое вино | 0,3 л |
| крепкий телячий бульон | около 2 л |
| ароматический букет | 1шт. |

Разогрейте масло в большой массивной кастрюле. Положите в нее мясо и овощи. Тушите под крышкой на слабом огне около 45 минут, пока из мяса не выпарится влага, а соки не превратятся в твердые отложения на дне и стенках кастрюли. Влейте половину вина и соскребите твердые осадки, чтобы они легче растворялись в вине. Прибавьте огонь и полностью выпарите жидкость. Как только на внутренней поверхности кастрюли

снова начнет образовываться осадок, влейте остальное вино, растворите в нем осадок и выпарьте всю жидкость.

Налейте столько бульона, чтобы он покрыл мясо и овощи, доведите до кипения и соберите пену, которая появится на поверхности бульона. Как только пена исчезнет, положите в кастрюлю ароматический букет. Неплотно прикройте кастрюлю крышкой и варите на очень слабом огне примерно 4 часа.

Выньте из кастрюли куски мяса. Ароматический букет переложите в сито и отожмите из него сок, затем процедите бульон через сито и отожмите всю жидкость из овощей.

Перелейте процеженный бульон в кастрюлю и кипятите на слабом огне, наполовину сдвинув кастрюлю с конфорки. Постоянно собирайте и удаляйте гущу, всплывающую на поверхность возле более холодной стороны кастрюли. Примерно через 1 час, когда жидкость выпарится наполовину, снимите кастрюлю с огня и процедите бульон через очень частое сито в миску. Дайте бульону остыть, время от времени перемешивая его во избежание образования пенки, затем заморозьте.

## Говяжий бульон

Обычный бульон получается в результате варки мяса для еды. Он менее концентрирован, чем крепкий костный бульон, и содержит меньше желатина.

Куриный бульон варится так же, как и говяжий. Возьмите вместо говядины 2,5—3 кг куриного мяса и варите его 1—2,5 часа.

*На 2,5 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| говяжья голень или нога | 1 кг |
| говяжьи ребра | 1 кг |
| вода | около 3 л |
| морковь | 300 г |
| большая луковица с 3 гвоздиками | 1 шт. |
| большая головка чеснока | 1 шт. |
| ароматический букет | 1 шт. |
| соль | |

Поместите на дно кастрюли проволочную подставку; свяжите мясо бечевкой в компактный блок, положите в кастрюлю на подставку и залейте водой. Очень медленно доведите воду до кипения; на это должно уйти около 1 часа. Когда вода закипит, на поверхность начнет всплывать пена. Собирайте ее шумовкой и выбрасывайте. Добавьте морковь, лук, чеснок, ароматический букет и соль.

Убавьте огонь, накройте кастрюлю крышкой и оставьте бульон кипеть 3—3,5 часа. Когда мясо сварится, выньте его из кастрюли, нарежьте и подайте к столу.

Процедите бульон через дуршлаг, проложенный марлей в несколько слоев. Обезжирьте его с помощью бумажных салфеток или остудите, охладите в холодильнике и снимите с поверхности бульона затвердевший жир.

## Винный бульон

В этом бульоне можно варить любую рыбу, а также головоногих. Количество вина можно увеличивать или уменьшать по собственному вкусу. В бульон, предназначенный для варки раков, лучше вместо фенхеля положить 2 веточки укропа.

*На 2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| большие луковица, морковь, лук-порей (все нашинковать) | по 1 шт. |
| стебель сельдерея, нарезанный кубиками | 1 шт. |
| петрушка | 60 г |
| веточки чабреца | 2 шт. |
| стебли фенхеля (по желанию) | 2 шт. |
| зубчик чеснока (по желанию) | 1 шт. |
| лавровый лист | 1 шт. |
| вода | 1,5 л |
| соль | |
| красное или белое вино | 1/2 л |
| черный перец горошком | 5—6 шт. |

Положите овощи и зелень в большую кастрюлю, залейте водой, посолите. Вскипятите воду, затем убавьте огонь, накройте кастрюлю и кипятите около 15 минут. Влейте вино и кипятите еще 15 минут, добавив перец в последние несколько минут готовки.

## Рыбный бульон

*На 2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| рыбьи головы, кости и обрезки, промытые и разрезанные на куски удобного размера | 1 кг |
| луковица, морковь и лук-порей, нашинкованные | по 1 шт. |
| стебель сельдерея, нарезанный кусочками | 1 шт. |
| лавровый лист | 1 шт. |
| веточки чабреца | 2 шт. |
| веточки петрушки | 2 шт. |
| красное или белое вино | 1/2 л |
| вода | около 2 л |
| соль | |

Положите в большую кастрюлю рыбу, овощи и зелень. Влейте вино и добавьте столько воды, чтобы покрыть рыбу, посолите. Вскипятите жидкость на слабом огне, соберите всю пену по мере ее появления на поверхности бульона. Накройте кастрюлю крышкой и кипятите примерно 30 минут. Процедите через дуршлаг, выстланный сложенной в несколько раз марлей.

## Белый соус

Этот соус можно использовать в рецептах вместо соуса бешамель. Если соус в конце готовки заправляется сливкамн, его часто называют сливочным соусом.

*На 0,3 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сливочное масло | 30 г |
| мука | 2 ст.л. |
| молоко | 0,6 л |
| соль и перец | |
| молотый мускатный орех (по желанию) | |
| сливки двойной жирности | до 0,3 л |

Растопите масло в массивной кастрюле. Всыпьте муку и обжарьте ее, помешивая, на слабом огне 2—3 минуты. Влейте все молоко при непрерывиом взбивании, чтобы смесь получилась однородной. Прибавьте огонь и продолжайте взбивать, пока соус не закипит. Совсем немного посолите, убавьте огонь и кипятите как миннмум 45 минут, все время помешивая. Процедите соус в другую кастрюлю, поставьте на слабый огонь и, взбивая венчиком, заправьте сливками до получения желаемой консистенции. Добавьте перец н при желании щепотку мускатного ореха.

**Богемский соус.** Приготовьте 0,15 л густого белого соуса и, помешивая, охладите. Вбейте 2 яичных желтка и 2 столовые ложки эстрагонового уксуса. Посолите и поперчите по вкусу. Влейте тонкой струйкой при непрерывном взбнвании (как при прнготовлении майонеза) 0,15 л оливкового масла и подлейте еще немного эстрагонового уксуса.

**Соус кардинал**. Прнготовьте 0,3 л белого соуса. Добавьте 0,1 л рыбного бульона *(рецепт на с.159)* и 2—3 столовые ложки жидкости из консервированных трюфелей. Кипятите, пока соус ие выпарится прнмерно до 3/4 иачального объема. Затем снимите с огия и подмешайте 2 столовые ложки сливок двойной жнрности, 0,3 л приправленного омарамн сливочного масла н немного кайенского перца. Подайте этот соус с омаром, рыбой или головоногими.

**Соус морнэй**. Приготовьте 0,6 л белого соуса. Смешайте с ним около 0,2 л сливок, добавьте по 30 г тертого сыра груйер и пармезаи и перемешивайте до тех пор, пока сыр ие разойдется. Сняв с огня, добавьте маленькнмн кусочками 30 г сливочного масла. Подайте с рыбой и тушеными или жареными овощами. Если вы предполагаете запечь в соусе какое-либо блюдо, его следует приготовить менее густым, и масло можно не добавлять.

**Соус нантуа**. Приготовьте 0,3 л белого соуса. Подмешайте к нему 0,1 л сливок. Сняв с огня, разведите в соусе 40 г приправленного панцирямн раков масла *(рецепт на с.163)* и при желании добавьте мясо из раковых шеек. Подайте к столу с вареной белой рыбой или запеките в соусе раковые шейкн.

**Соус субис**. Приготовьте 0,3 л белого соуса и около 0,3 л лукового пюре *(с.34)*. Смешайте соус с пюре, разогрейте н влейте, размешивая, 0,1 л сливок. Подайте соус к мясу ягненка.

## Коричневый соус

Коричиевый соус известен также под иазваиием "полуглазурь". Добавлеиие томатиого пюре *(рецепт на с.164)* превращает его в соус *эспаньоль*, но в прииципе во всех рецептах, где требуется эспаньоль, можно с успехом использовать обычный коричневый соус.

Если вы применяете вместо крепкого бульона воду, посолите ее иемного, ио не забывайте, что готовый соус частично выпарится н станет более концентрированным.

Корнчневый соус из дичи приготавливается с использованием костей и мяса диких птиц, зайцев, кроликов и олеия вместо говядины и телятины; бульои для него может быть телячьим или из дичи. Белое вино можно в этом случае перемешать с 0,1 л винного уксуса, а к приправам добавить 4—5 ягод можжевельника.

*На 0,6 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| говяжья голень, нарезанная кубиками | 500 г |
| расколотая телячья бабка | 1 шт. |
| постная телятина, нарезанная кубиками | 1 кг |
| куриные крылышки, спинки и шеи | 500 г |
| кусок свиной кожи размером 20x15 см, прокипяченный в течение 2—3 минут, промытый холодной водой, обсушенный и крупно порезанный | 1 шт. |
| морковь, лук-порей и лук (все крупно порезать) | по 2 шт. |
| стебель сельдерея, крупно порезанный | 1 шт. |
| раздавленные зубчики чеснока | 4—5 шт. |
| веточки чабреца | 2 шт. |
| лавровый лист | 1 шт. |
| оливковое масло | около 4 ст.л. |
| мука | 4 ст.л. |
| белое сухое вино | 0,75 л |
| крепкий телячий бульон (с.158) или вода | около 2 л |
| соль | |

Уложите в большую неглубокую сковороду мясо, овощи, чеснок и зелень. Равномерно полейте все ингредиенты оливковым маслом. Поставьте сковороду в разогретую до 230° С духовку минут иа 30, чтобы мясо ровно и хорошо подрумяиилось до

коричневого оттенка, примерно в середине процесса запекания тщательно перемешайте ингредиенты для получения более равномерного цвета. Выньте сковороду, посыпьте все мукой, перемешайте лопаточкой и верните в духовку на 10 минут.

Поставьте сковороду на средний огонь, влейте вино и соскребите лопаточкой твердые отложения со дна сковороды, растворяя их в вине. Прибавьте огонь и быстро (минут за 10) выпарьте почти всю жидкость.

Переложите содержимое сковороды в большую кастрюлю и залейте бульоном. Прикрыв кастрюлю крышкой, доведите до кипения и кипятите на очень слабом огне не менее 3 часов (а лучше 5—6 часов).

Переложите мясо в сито, установленное над глубокой миской. Выберите и выбросьте кости. С помощью деревянного пестика отожмите из мяса отвар, затем его процедите. Дайте соусу немного остыть и удалите с его поверхности весь жир.

Процедите соус небольшими порциями в другую кастрюлю через очень частое коническое сито. Поставьте кастрюлю, сдвинув на половину, на средний огонь и выпаривайте соус около 1 часа, временами собирая с поверхности возле более прохладной стенки кастрюли пену и гущу. Незадолго до конца выпаривания попробуйте соус и при необходимости посолите.

**Бордоский соус**. Приготовьте коричневый соус и прибавьте к нему 0,6 л частично выпаренного красного вина *(с 10)*. Кипятите смесь на среднем огне, пока соус не выпарится примерно до 1/3 начального объема. Добавьте 1 столовую ложку мясного желе *(рецепт на с 158)* и немного лимонного сока.

*Вариант: соус музль.* Смешайте бордоский соус со 125 г вареного костного мозга *(с 10)*, нарезанного кубиками. Другой способ приготовления: приготовьте бордоский соус, используя частично выпаренное белое вино, добавьте немного нарезанной петрушки (при желании). Этот соус по традиции подают к жаренной на гриле говядине.

**Соус шассо**. Мелко порубите 125 г шампиньонов и обжарьте их до золотистого оттенка в 15 г сливочного масла. Добавьте 1 столовую ложку измельченного шалота, нарезанную мякоть 1 или 2 помидоров и 0,3 л белого вина. Кипятите все это, пока жидкость не выпарится наполовину. Прибавьте 0,3 л коричневого соуса и вновь доведите до кипения. Заправьте 1 столовой ложкой измельченной петрушки. Этот соус обычно подается с тушеным цыпленком, кроликом или телятиной. Вы можете добавить в соус растворенные твердые отложения, оставшиеся в сковороде или кастрюле после приготовления основного блюда.

**Соус шатобриан**. В 0,15 л белого вина положите 30 г нарезанного шалота, веточку чабреца, 1 лавровый лист и 30 г измельченных шампиньонов. Кипятите смесь, пока жидкость не выпарится на 2/3. Добавьте 0,3 л коричневого соуса, процедите и снова доведите до кипения. Сняв с огня, подмешайте в соус 60 г нарезанного кусочками сливочного масла, а также немного измельченного эстрагона и петрушки. Для приготовления этого соуса можно также использовать 0,3 л бархатного соуса *(рецепт на с 162)* вместо коричневого соуса. Обычно он подается к жареной на гриле говядине.

**Лионский соус.** Обжаривайте 60 г тонко нашинкованного белого лука в 15 г сливочного масла, пока лук не станет мягким и желтоватым. Добавьте 0,15 л белого вина и 0,15 л винного уксуса и выпарьте жидкость на 2/3. Добавьте 0,6 л коричневого соуса и разогрейте. Этот соус обычно подают к жаренному на гриле мясу.

**Соус мадера**. Доведите до кипения и выпарьте примерно на четверть 0,6 л коричневого соуса, все время помешивая. Добавьте 2—3 столовые ложки мадеры (а именно столько, чтобы восстановился первоначальный объем соуса). Этот соус хорошо сочетается с тушеным окороком и вареным языком. Иногда в соусе мадера тушат телячью голову.

*Вариант: соус periге.* Добавьте 1 столовую ложку жидкости из консервированных трюфелей к 45 г соуса мадера. Заправьте соус 90 г нарезанных кубиками трюфелей *(с.11)*. Если трюфели для гарнира нарезаны ломтиками, соус обычно называют "перигордин". Подавать его принято с жареной говядиной.

**Поврад ординар** *(соус с перцем обыкновенный)*. Приготовьте соус по рецепту коричневого, заменив 0,1 л белого вина красным винным уксусом. Выпарив соус в соответствии с рецептом, завяжите в кусочек марли 10 раздробленных горошин черного перца и опустите в соус. Варите еще 5—10 минут, затем выньте марлевый узелок, процедите соус и подайте к столу.

*Вариант: поврад к оленине или зайчатине.* Приготовьте соус по рецепту поврада ординар, используя коричневый соус из дичи.

*Вариант: соус шевроль.* Приготовьте соус по рецепту бордоского, заменив коричневый соус тем же количеством поврада к дичи. В конце готовки приправьте кайенским перцем.

*Вариант: соус диан.* Приготовьте 0,6 л поврада к оленине или зайчатине и заправьте его 0,15 л (или больше, по вкусу) сливок двойной жирности.

*Вариант: соус гранд-венюр.* Приготовьте 0,6 л поврада к оленине или зайчатине. Растопите на слабом огне 1 столовую ложку желе из красной смородины вместе с несколькими каплями воды и размешайте в желе 0,15 л сливок двойной жирности. Сняв соус с огня, влейте в него подготовленное таким образом желе и перемешайте. Этот соус предназначен для жареной на сковороде или гриле оленины или зайчатины.

**Соус ромэн.** Сварите карамель из 2 столовых ложек сахара и растворите ее, помешивая, в 4 столовых ложках уксуса. Добавьте 0,6 л коричневого соуса из дичи или соуса поврад. Выпарьте жидкость примерно на четверть. В качестве заправки используйте по 2 столовые ложки жареных кедровых орешков, круглого кишмиша и круглых коринок. Подайте соус к жареной на сковороде или на гриле оленине.

**Соус цингара**. Смешайте 0,3 л томатного пюре *(рецепт на с 164)* с 0,6 л коричневого соуса. Добавьте 2 столовые ложки мадеры и немного кайенского перца. Для заправки возьмите по 30 г шампиньонов, окорока и языка, нарезанных соломкой, а также один трюфель. Этот соус предназначен для жаренной на гриле курятины или телятины.

## Бархатный соус

Чтобы соус получился нежным, однородным и насыщенным, его необходимо кипятить и выпаривать на очень слабом огне несколько часов, время от времени снимая пену. При этом вам потребуется взять в 3 раза больше ингредиентов, по сравнению с указанными в рецепте, чтобы получить те же 0,6 литра соуса

*На 0,6 литра вам потребуется*

| | |
|---|---|
| сливочное масло | 60 г |
| мука | 4 ст.л |
| крепкий костный бульон из телятины, курицы или дичи (с. 158) или крепкий рыбный бульон (с. 159) | 1,25 л |
| сливки двойной жирности | |

Растопите масло в массивной кастрюле на слабом огне. Вбейте муку венчиком и обжарьте массу, продолжая перемешивать, минуту или две. Налейте в кастрюлю бульон, все время взбивая. Прибавьте огонь и взбивайте соус, пока он не начнет кипеть. Убавьте огонь до слабого, сдвиньте кастрюлю наполовину с конфорки, чтобы кипение происходило только возле одной стороны кастрюли. У прохладной стороны будут всплывать на поверхность сгустки, которые следует собирать шумовкой и выбрасывать. Кипятите соус как минимум 45 минут, чтобы выпарить его и отбить привкус муки. По окончании этого процесса разведите соус сливками до желаемой консистенции.

**Соус аврора.** Приготовьте 0,6 л заправленного сливками бархатного соуса на основе телячьего, куриного или рыбного крепкого бульона. Добавьте 0,1 л ярко-красного томатного пюре *(рецепт на с. 164)*. Снимите кастрюлю с огня и заправьте соус 60 г сливочного масла. Подавайте к овощам, курице или рыбе.

**Соус берси.** Приготовьте 0,6 л бархатного соуса на основе рыбного бульона. Вызыте 30 г шалота в растопленное сливочное масло, добавьте 0,3 л белого вина и кипятите, пока жидкость не выпарится до трети первоначального объема. Смешайте ее с рыбным бульоном и выпарьте до такой консистенции, чтобы соус оставлял слой на ложке. Сняв с огня, добавьте немного лимонного сока, 60 г сливочного масла и нарезанную петрушку. Этот соус подают к отварной рыбе.

*Вариант: соус мариньер.* Приготовьте 0,6 л берси. Сварите мидии *(с. 10)* и добавьте 0,15 л их отвара к соусу. Выпарьте соус до его первоначального объема и заправьте мидиями.

**Соус боннефой.** Приготовьте 0,6 л бархатного соуса на основе телячьего бульона. Кипятите 0,3 л белого вина с 60 г измельченного шалота, пока не останется лишь совсем немного жидкости, смешайте ее с бархатным соусом и кипятите все еще 20 минут. Процедите через сито, разогрейте, заправьте нарезанной петрушкой и эстрагоном. Подайте к рыбе или белому мясу.

**Бретонский соус.** Приготовьте 0,6 л бархатного соуса на основе рыбного бульона. Нарежьте соломкой по 30 г порея, сельдерея, зеленого лука и шампиньонов и слегка обжарьте в сливочном масле до мягкости. Смешайте заправку с соусом. Подайте с вареной рыбой.

**Соус чиари.** Этот соус предназначен для вареного цыпленка. Приготовьте 0,6 л бархатного соуса, используя часть отвара, оставшегося после приготовления цыпленка. Положите в 0,3 л белого вина 4 столовые ложки смеси крупно порезанных петрушки, зеленого лука, кервеля и эстрагона и, если есть, щепотку измельченных молодых листьев салата, накройте крышкой и дайте постоять как минимум 10 минут. Процедите и смешайте настой с бархатным соусом. Выпарьте соус до 3/4 начального объема, после чего снимите с огня и добавьте 60 г приправленного зеленью сливочного масла *(рецепт на с. 163)*.

**Нормандский соус.** Этот соус обычно подается к морскому языку, сваренному в крепком рыбном бульоне и отваре шампиньонов. Отвар добавляется также к соусу, а гарниром служат вареные устрицы и мидии, шампиньоны и креветки, а также нарезанные ломтиками трюфели, раки и иногда хорошо прожаренная корюшка. Кроме отвара из-под ингредиентов гарнира в соус можно добавить приправленное панцирями раков или другими продуктами сливочное масло. Более простой гарнир, состоящий из шампиньонов и мидий, больше соответствует современным вкусам. Подобным образом можно приготовить не только морской язык, но и любую другую нежную рыбу, например, тюрбо или камбалу.

Приготовьте 0,6 л бархатного соуса на основе рыбного бульона, добавьте к нему рыбный отвар и 0,1 л отвара мидий. Выпарьте соус до начального объема. Смешайте 2 столовые ложки бархатного соуса с 4 яичными желтками и 3 столовыми ложками сливок двойной жирности, затем добавьте эту смесь к соусу. Варите на слабом огне, непрерывно помешивая, пока соус не начнет густеть. Сняв с огня, заправьте соус 60 г сливочного масла.

**Соус пулетт.** Этот соус приготавливается так же, как и нормандский соус, но основой служит крепкий телячий бульон или отвар, в котором готовилось мясо для основного блюда. Если в соус добавляются шампиньоны, добавьте в соус и их отвар.

Приготовьте 0,6 л бархатного соуса на телячьем или курином крепком бульоне. Смешайте 2—3 столовые ложки соуса с 4 яичными желтками, 3 столовыми ложками сливок и процеженным соком половины лимона. Сняв соус с огня, добавьте к нему эту смесь. Вновь поставьте соус на слабый огонь и, помешивая, немного его загустите, но не доводите до кипения. Выключите огонь и заправьте соус 60 г сливочного масла.

**Соус равигот.** Приготовьте 0,6 л бархатного соуса на телячьем бульоне. Смешайте 0,15 л белого вина с двумя столовыми ложками белого винного уксуса и выпарьте смесь наполовину, а затем добавьте ее к соусу. Сняв с огня, заправьте соус 30 г приправленного шалотом сливочного масла, приготовленного тем же способом, что и зеленое масло, а также немного измельченного кервеля, эстрагона и зеленого лука. Этот соус подают к белому мясу.

**Соус супрем.** Его подают к вареному цыпленку, и жидкость, в которой варилось мясо, входит в состав соуса. Особенно густой и насыщенный соус получается, если сварить цыпленка в крепком телячьем бульоне, но обычно птицу варят в воде или простом курином бульоне *(рецепт на с. 159)*. Если в качестве гарнира к основному блюду будут шампиньоны, их отвар также добавляется к соусу. Можно дополнительно приправить соус зеленью или сливочным маслом с какими-либо добавками.

Приготовьте 0,6 л бархатного соуса с некоторым количеством жидкости, в которой варился цыпленок. Постепенно добавьте к нему 0,2 л сливок двойной жирности, выпаривая соус на довольно сильном огне. Снимите с огня. Процедите его через частое сито и добавьте еще 2—3 столовые ложки сливок и 30 г сливочного масла.

*Вариант: соус аврора.* Добавьте около 0,1 л томатного пюре *(рецепт на с 164)* к соусу *супрем*, чтобы он стал розовым.

*Вариант: соус хонгруа.* Обжарьте 1 нарезанную луковицу, приправленную большой щепоткой паприки, в сливочном масле так, чтобы лук стал мягким, но не потемнел. Добавьте 80 г белого вина и маленький ароматический букет. Выпарьте жидкость примерно до трети начального объема и влейте ее в соус *супрем*. Кипятите около 10 минут на слабом огне, снимая пенку, затем процедите.

*Вариант: соус ивор.* Подмешайте к соусу *супрем* 2 столовые ложки мясного желе *(рецепт на с 158)*. Если к такому соусу добавить приправленное сладким красным перцем сливочное масло или пюре из сладкого красного перца, то получится соус *альбуфера*.

**Венецианский соус.** Приготовьте 0,6 л бархатного соуса на крепком рыбном бульоне. Кипятите 1 столовую ложку измельченного шалота в 0,15 л эстрагонового уксуса и белого вина, взятых в равной пропорции, пока в кастрюле не останется лишь совсем немного жидкости. Процедите остаток жидкости и добавьте его к соусу. Снимите соус с огня, подмешайте к нему 60 г приправленного зеленью сливочного масла *(рецепт на с.163)* и немного нарезанного кервеля и эстрагона. Подайте к отварной рыбе.

## Белый соус для заливного

Для приготовления коричневого соуса для заливного замените в этом рецепте сливки на коричневый соус *(рецепт на с.160)*. Красный соус получают, добавив к белому соусу немного пюре из помидоров *(рецепт на с 164)* или из сладкого красного перца *(с 9)*. Желтый оттенок соусу для заливного придаст растворенный в небольшом количестве горячей воды растертый шафран, а зеленый — обваренный, отжатый и протертый через частое сито шпинат.

*На 0,55 литра вам потребуется*

| | |
|---|---|
| бархатный соус (с 162) | 0,6 л |
| выпаренный, крепкий телячий бульон (с 158), либо 2 ст.л. мясного желе (с. 158), либо бульон двойной крепости (с 158) | 1/4 л |
| сливки двойной жирности | 0,2 л |

На слабом огне добавьте к бархатному соусу по 1 столовой ложке телячий бульон. Варите, помешивая, пока соусу не выпарится примерно до 0,45 л. Постепенно влейте половину сливок и выпарьте снова, затем добавьте остальные сливки и вновь вскипятите. Перелейте соус в металлическую миску, поставьте на лёд и остужайте до тех пор, пока он не начнёт густеть.

## Приправленное сливочное масло

*На 300 г вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| сливочное масло | 250 г |

Масло должно быть комнатной температуры. Упругим скребком протрите масло через очень частое сито. Используйте масло сразу или в закрытой посуде поставьте в холодильник.

*Анчоусовое масло.* Вымочите и очистите 100 г соленых анчоусов. Обсушите их, затем разотрите в однородную пасту. Добавьте масло, перемешайте оба ингредиента и протрите массу через сито.

*Масло с панцирями раков.* Сварите 250 г живых раков в винном бульоне *(рецепт на с.159)* в течение 5—10 минут и дайте им остыть в отваре. Отделите у каждого рака хвост, очистите и отложите мясо, чтобы использовать его для основного блюда или в качестве гарнира. Панцири и головы положите в ступку и разотрите их в кремообразную массу. Разме-дите массу с помощью ручной мельницы, чтобы удалить остатки панциря, затем протрите ее через частое сито. Перемешайте пасту с размягченным маслом. При необходимости еще раз пропустите масло через сито.

*Зеленое масло.* Возьмите 60 г смеси петрушки, зеленого лука, эстрагона и кервеля (стебельки удалить). В течение 1 минуты бланшируйте зелень в кипящей воде, слейте воду и обсушите полотенцем. Сбланшируйте 2 мелко нарезанные луковицы шалот в течение 1 минуты, затем также откиньте на дуршлаг и обсушите. Разотрите в ступке зелень и шалот со щепоткой крупной соли в однородное пюре. Тщательно перемешайте с маслом и протрите через сито.

## Хлебный соус

Чтобы соус получился более густым, подмешайте к нему больше панировочных сухарей после удаления лука и приправ, а если вам потребуется более жидкая консистенция, увеличьте количество сливок.

*На 1/2 литра вам потребуется*

| | |
|---|---|
| вчерашний белый хлеб (корочку срезать, мякоть раскрошить) | 100 г |
| молоко | 0,6 л |
| луковица с воткнутыми в нее 2 гвоздиками | 1 шт |
| соль | |
| лавровый лист | 1 шт |
| мускатный цвет | 1—2 шт |
| сливки двойной жирности | 0,15 л |
| сливочное масло, нарезанное кусочками | 30 г |

Влейте в кастрюлю молоко, положите туда луковицу, щепотку соли, лавровый лист, мускатный цвет и доведите молоко до кипения. Всыпьте панировочные сухари, перемешайте, убавьте огонь. Кипятите молоко на слабом огне около 20 минут, регулярно помешивая. Удалите луковицу и приправы шумовкой и вбейте в соус сливки. Снимите кастрюлю с огня и добавьте масло.

## Морковный соус

*На 1 литр вам потребуется*

| | |
|---|---|
| морковь, очищенная, с удаленной сердцевиной (крупную нарезать кусками) | 400 г |
| сливочное масло (60 г нарезать маленькими кубиками) | 100 г |
| сахар | около 1 ст.л. |
| соль | |
| сливки двойной жирности | около 0,3 л |

Положите в кастрюлю морковь, 40 г масла, сахар по вкусу, немного соли и налейте воды столько, чтобы покрыть морковь наполовину. Доведите воду до кипения, затем неплотно прикройте кастрюлю крышкой и кипятите 40—45 минут, пока морковь не станет мягкой. Время от времени встряхивайте кастрюлю. Затем снимите крышку и выпаривайте жидкость на сильном огне минут 5—10 до получения толстого слоя глазури.

Превратите глазированную морковь в пюре с помощью миксера, перелейте пюре в кастрюлю и разогрейте на сильном огне, непрерывно помешивая. Влейте в пюре сливки и взбивайте массу венчиком до получения желаемой консистенции. Снимите соус с огня и заправьте оставшимся маслом, добавляя его небольшими порциями.

## Томатное пюре

Если в вашем распоряжении нет свежих спелых помидоров, используйте консервированные помидоры. Соус можно заправить не только той зеленью, что приводится в рецепте, но и петрушкой, базиликом, орегано, майораном. При использовании летних садовых помидоров сахар добавлять не обязательно.

*На 0,3 литра вам потребуется*

| | |
|---|---|
| спелые нарезанные помидоры | 750 г |
| мелко нарезанная луковица | 1 шт |
| нарезанные зубчики чеснока | 2 шт |
| оливковое масло | 1 ст.л. |
| веточки свежего чабреца (либо 1 ч.л. сухого чабреца) | 3—4 шт |
| лавровый лист | 1 шт |
| сахар (по желанию) | 1—2 ч.л. |
| соль и свежемолотый перец | |

В большой эмалированной кастрюле на слабом огне обжарьте в масле лук и чеснок до размягчения. Добавьте все остальные ингредиенты и кипятите без крышки около 30 минут, помешивая деревянной ложкой. Когда помидоры превратятся в густую массу, протрите ее через сито деревянным пестиком в миску.

Переложите пюре обратно в кастрюлю и варите его, помешивая, на слабом огне приблизительно 30 минут. Посолите и поперчите по вкусу перед употреблением.

## Сахарный сироп

При соблюдении дозировки, указанной в рецепте, получается жидкий сироп, пригодный для варки в нем фруктов. Чтобы приготовить карамель, уменьшите количество воды до 0,15 л, а когда сироп закипит, варите его на сильном огне, пока вся вода не выпарится и сироп не превратится в густую янтарную карамель. Сразу же погрузите кастрюлю в миску, наполненную водой со льдом, чтобы карамель не пригорела.

*На 1,5 литра вам потребуется*

| | |
|---|---|
| сахар | 500 г |
| вода | 1,25 л |

Поставьте кастрюлю с водой и сахаром на средний огонь и осторожно помешивайте, пока сахар не растворится. Время

от времени обмахивайте стенки кастрюли смоченной в воде специальной кондитерской кистью, чтобы растворить появляющиеся на стенках кристаллы сахара. Растворив весь сахар, прибавьте огонь, доведите сироп до кипения. Кипятите минуту или две

## Бьор бланк

*На 0,3—0,45 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| холодное сливочное масло, нарезанное маленькими кубиками | 250—400 г |
| сухое белое вино | 0,1 л |
| белый винный уксус | 0,1 л |
| очень мелко нарезанный шалот | 3 шт. |
| соль и перец | |

Возьмите большую кастрюлю (эмалированную или из нержавеющей стали) положите в нее шалот, залейте вином и уксусом и тушите на слабом огне, пока не останется лишь масса шалота, смоченного жидкостью. Снимите кастрюлю с огня, посолите, поперчите и дайте немного остыть. Поставьте кастрюлю на огнеупорную подставку на очень слабый огонь и заправьте массу маслом, все время взбивая венчиком. Масло кладите небольшими порциями, причем следующую добавляйте лишь после полного растворения предыдущей. Когда все масло растворится, а соус приобретет консистенцию сметаны, снимите его с огня.

## Голландский соус

При замене твердого сливочного масла растопленным получается более плотный и густой соус. Добавляйте растопленное сливочное масло в кастрюлю ложку за ложкой, непрерывно взбивая венчиком, не добавляйте следующую порцию, пока предыдущая полностью не растворится. Если соус получится слишком густым, вбейте в него 1 столовую ложку теплой воды или немного лимонного сока.

Вместо сливочного масла можно также использовать оливковое, но в этом случае соус уже нельзя называть голландским.

*На 0,3 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| яичные желтки | 3 шт. |
| холодная вода | 1 ст.л. |
| соль и перец | |
| холодное сливочное масло, нарезанное маленькими кубиками | 250 г |
| процеженный лимонный сок | 1 ст.л. |

В большой кастрюле вскипятите воду, после чего убавьте огонь до слабого. На дно кастрюли положите подставку, в на нее установите кастрюльку меньшего размера, чтобы получилась водяная баня. В меньшую кастрюльку влейте желтки, холодную воду, добавьте немного соли и перца и взбивайте до получения однородной массы. Вбивайте сливочное масло небольшими порциями до полного растворения. Взбейте соус, чтобы он стал густым и кремообразным. Заправьте соус лимонным соком.

**Беарнский соус.** Поместите в кастрюлю из нержавеющей стали (или эмалированную) 0,15 л сухого белого вина, 2 мелко нарезанные луковицы шалота, 4 столовые ложки винного уксуса и по 15 г нарезанного эстрагона и кервеля. Кипятите, пока в кастрюле не останется около 2 столовых ложек сиропообразной жидкости. Процедите эту жидкость, выбросьте гущу и добавьте 3 яичных желтка. Поставьте кастрюлю на водяную баню и взбивайте до легкого загущения. Добавьте около 1/4 л растительного либо 250 г сливочного масла тем же способом, как и для голландского соуса. При необходимости разведите соус водой или лимонным соком, заправьте 1 чайной ложкой мелко нарезанного эстрагона и тем же количеством кервеля.

*Вариант: соус хорон.* Приготовьте 0,3 л беарнского соуса и подмешайте к нему 2 столовые ложки томатного пюре *(с.30, вверху).* Эстрагон и кервель класть не обязательно.

*Вариант: соус фойо.* Приготовьте 0,3 л беарнского соуса и вбейте в него 2 столовые ложки мясного желе *(рецепт на с.158).* Этот соус, называемый также *валуа,* подают к жареной на гриле говядине.

*Вариант: соус палуа.* Приготовьте 0,3 л беарнского соуса, заменив эстрагон мятой.

**Мальтийский соус.** Приготовьте 0,6 л голландского соуса, смешав яичные желтки не с холодной водой, а с 1 столовой ложкой лимонного сока. Заправьте соус соком красного апельсина вместо лимонного сока.

**Соус нузетт.** Приготовьте 0,3 л голландского соуса. Растопите 60 г сливочного масла. Когда оно вспенится и начнет темнеть, снимите его с огня — оно будет издавать характерный запах лесных орехов. Дайте маслу немного постоять, пока гуща не осядет, и осторожно процедите через устланное марлей сито. Процеженное очищенное масло влейте в голландский соус и перемешайте. Подайте к отварной рыбе. Соус особенно хорош с лососем и форелью.

## Соус батард

Его называют также масляным соусом. Яичные желтки можно смешать с 1 столовой ложкой сливок вместо воды.

*На 0,6 литра вам потребуется*

| | |
|---|---|
| яичные желтки | 2 шт |
| холодная вода | 1 ст.л |
| сливочное масло | 250 г |
| мука | 3 ст.л |
| теплая вода, чуть подсоленная | 0,6 л |
| процеженный лимонный сок | 1 ст.л |
| соль и перец | |

Поместите в миску желтки, холодную воду и взбейте их в однородную массу. Отставьте в сторону.

В массивной кастрюле на слабом огне растопите 60 г сливочного масла, добавьте муку и перемешивайте, пока смесь не закипит. Добавьте подсоленную теплую воду, энергично взбивая. Снимите кастрюлю с огня, дайте смеси немного остыть, затем вбейте взбитые яичные желтки. Вновь поставьте кастрюлю на слабый огонь и взбивайте, пока соус слегка не загустеет. Не доводите его до кипения.

Сняв соус с огня, влейте лимонный сок, затем добавьте нарезанное маленькими кубиками оставшееся масло и энергично взбивайте до его полного растворения. Попробуйте на соль и сразу подайте к столу.

*Вариант: соус капре.* Приготовьте 0,6 л соуса батард и добавьте к нему 2 столовые ложки каперсов. Этот соус принято подавать к вареной рыбе.

## Сладкий савойский соус

При желании вы можете добавить в савойский соус 0,15 л слегка взбитых сливок двойной жирности или сильно взбитый яичный белок. Если используется простое сухое белое вино, хорошо оботатить вкус соуса небольшим количеством натертой лимонной цедры или столовой ложкой ванильного сахара, если вино высокого качества, то добавки не нужны.

*На 0,6 литра вам потребуется*

| | |
|---|---|
| сахарная пудра | 200 г |
| яичные желтки | 6 шт. |
| белое сухое вино, сатерн, шампанское, марсала или шерри | 0,3 л |

Всыпьте сахар в большую кастрюлю и добавьте яичные желтки. Поместите кастрюлю на водяную баню (вода должна быть близка к кипению) и взбивайте желтки, пока сахар полностью не растворится, а смесь не станет бледной и кремообразной. Влейте вино, все время взбивая. Смесь постепенно превратится в воздушный мусс, увеличившись в объеме в 2 раза. Взбивайте еще 5—10 минут. Теперь этот легкий воздушный горячий соус готов, его можно сразу же подать к столу. Если же вы хотите подать савойский соус холодным, поставьте кастрюлю в наполненную кубиками льда миску и взбивайте соус, пока он не охладится.

## Острый савойский соус

*На 0,3 литра вам потребуется.*

| | |
|---|---|
| крепкий рыбный бульон (с. 159) | 0,3 л |
| яичные желтки | 3 шт |
| холодное сливочное масло, нарезанное ломтиками | 175—250 г |

Вскипятите бульон в маленькой кастрюле и выпарьте его до 5—6 столовых ложек. Дайте ему остыть, затем добавьте желтки. Поместите кастрюльку в кастрюлю большего размера, наполненную близкой к кипению водой и стоящую на слабом огне. Взбивайте бульон с желтками до тех пор, пока смесь не загустеет. После этого добавьте масло, подкладывая его небольшими порциями и взбивая венчиком до полного растворения. Положите в соус столько масла, чтобы он стал достаточно густым. Перелейте соус в подогретый соусник и подайте к столу.

## Соус кустард

*На 0,6 литра вам потребуется*

| | |
|---|---|
| яичные желтки | 6 шт |
| сахарная пудра | 60—125 г |
| кипяченое молоко | 0,6 л |

Взбейте в миске желтки вместе с сахаром. Смесь должна в конце концов стать бледной и приобрести такую консистенцию, чтобы стекающие с венчика капли образовывали на поверхности смеси дорожку. Медленно влейте горячее молоко, все время помешивая.

Перелейте смесь в массивную кастрюлю и поставьте на очень слабый огонь. Варите соус, непрерывно помешивая деревянной ложкой. Не доводите его до кипения. Когда соус достаточно загустеет, чтобы покрывать ложку, снимите его с огня и сразу же поставьте на лед, чтобы резко охладить. Во время охлаждения осторожно помешивайте во избежание образования пленки на поверхности.

Чтобы подогреть, накройте кастрюлю крышкой и поместите в теплую водяную баню. Процедите подогретый соус в теплый соусник и подайте.

Можно также, охладив соус во льду, подать его к столу холодным. Кустард хорошо хранится в холодильнике в закрытой посуде.

*Вариант: кустард с карамелью.* Приготовьте кустард и перед подачей на стол добавьте к нему 80 г карамельного соуса *(с.66)*, взбивая венчиком.

## Майонез

Чтобы в соусе не образовывались сгустки, яичные желтки и растительное масло должны быть комнатной температуры, а масло надо добавлять очень медленно и постепенно. В закрытой посуде майонез хранится в холодильнике в течение нескольких дней. Перед использованием хорошенько его перемешайте. Уксус или лимонный сок можно предварительно смешать с 1—2 чайными ложками дижонской горчицы.

*На 1/2 литра вам потребуется:*

| | |
|---|---|
| яичные желтки | 3 шт |
| соль и перец | |
| винный уксус или лимонный сок | 1 ст.л |
| оливковое масло | 1/2 л |

Поместите желтки в миску, приправьте солью и перцем и взбейте в однородную массу. Добавьте уксус или лимонный сок и хорошо перемешайте. Непрерывно взбивая, добавляйте масло — сначала по капле, а когда соус начнет густеть, тонкой непрерывной струйкой. Если майонез вышел слишком густым, разведите его уксусом, лимонным соком или теплой водой.

**Андалузский майонез.** Приготовьте 1/2 л майонеза, добавьте к нему 2—3 столовые ложки томатного пюре *(рецепт на с.164)* и 1 сладкий красный перец, обжаренный, очищенный от кожицы и семян и нарезанный тонкой соломкой.

**Шантильи.** Приготовьте 1/2 л майонеза, используя лимонный сок. Взбейте 3 столовые ложки сливок двойной жирности до получения пенной, но не плотной массы и заправьте ею майонез перед самой подачей на стол.

**Грибиш.** Сварите вкрутую 5 яиц, выньте желтки и сохраните 3 белка. Разотрите желтки вместе с 1 сырым желтком и 1 чайной ложкой дижонской горчицы в однородную массу. Добавьте лимонный сок и растительное масло как для обычного майонеза. Подмешайте 1 столовую ложку смеси эстрагона, петрушки и кервеля и 1 столовую ложку смеси корнишонов и каперсов — все мелко нарезанное. Заправьте порубленным белком трех яиц.

**Мушкетер.** Приготовьте 1/2 л майонеза. Варите 2—3 мелко нарезанные луковицы шалот в 0,1 л белого вина, пока жидкость не выпарится почти полностью, и всыпьте шалот в майонез. Добавьте также 1 чайную ложку нарезанного зеленого лука и немного кайенского перца.

**Ремулад.** Приготовьте 1/2 л майонеза, подмешав 1 чайную ложку горчицы. Добавьте по 1 столовой ложке нарезанных корнишонов и каперсов, 1 столовую ложку смеси нарезанных петрушки, кервеля и эстрагона и 2—3 столовых ложки мелко нарезанного анчоусового филе.

**Шведский майонез.** Приготовьте 1/2 л майонеза, добавьте 4 столовые ложки неподслащенного яблочного пюре и 1 столовую ложку мелко натертого хрена. Этот соус подается к холодной говядине.

**Соус тартар.** Приготовьте 1/2 л майонеза, используя сваренные вкрутую желтки и 1 сырой, как для *грибиха*. Добавьте 60 г измельченного лука и 1 столовую ложку нарезанного зеленого лука. Соус подается к рыбе.

*Вариация.* Приготовьте 1/2 л майонеза. Добавьте в него мелко нарезанные корнишоны, каперсы и ароматные травы (пропорции варьируйте по вкусу).

**Верте.** Приготовьте 1/2 л майонеза. Сбланшируйте в воде в течение 2 минут 30 г петрушки, кервеля, эстрагона и зеленого лука, взятых в равных долях, 30 г листьев кресс-салата и 60 г шпината. Слейте воду, промойте зелень холодной водой и насухо отожмите полотенцем. Разотрите зелень в пасту, пропустите ее через сито и добавьте в майонез.

## Рыбный мусс

Этому соусу можно придать зеленый цвет с помощью шпината. Варите 500 г шпината в течение 1—2 минут в соленой воде, промойте холодной водой, откиньте на дуршлаг и отожмите. Протрите шпинат через частое сито или превратите его в пюре с помощью миксера. Добавляйте пюре к соусу до получения желаемого оттенка.

*На 0,6 литра вам потребуется*

| | |
|---|---|
| очищенные и нарезанные филе мерлана, щуки, лосося, хека, морского черта или солнечника | 250 г |
| соль и перец | |
| кайенский перец и молотый мускатный орех (по желанию) | |
| белок 1 большого яйца | |
| сливки двойной жирности | 1/4 л |

Превратите филе в однородное пюре в ступке или с помощью миксера, посолите и поперчите и, при желании, приправьте кайенским перцем и мускатным орехом. Добавьте белок и тщательно перетрите его с рыбой. Протрите смесь через частое сито упругим скребком (при использовании круглого сита) или деревянным пестиком. Переложите пюре в стеклянную или металлическую миску, плотно накройте пленкой. Поставьте миску в заполненную колотым льдом посуду и охлаждайте как минимум 1 час.

Деревянной ложкой подмешайте в пюре немного сливок и поставьте в холодильник на 15 минут. Продолжайте добавлять сливки, всякий раз убирая смесь в холодильник после добавления очередной порции. Когда смесь станет достаточно мягкой, энергично взбейте ее. После того как будет добавлена половина сливок, охладите смесь в течение нескольких минут. Слегка взбейте оставшиеся сливки и добавьте их в пюре. Уберите в холодильник до подачи к столу.

ISBN 5-300-01527-X